

MARIA DORINA PAȘCA

***MÂNCĂRURILE GĂTITE
ÎN
POVEȘTEA ȘI BASMUL ROMÂNESC***

MARIA DORINA PAȘCA

MÂNCĂRURILE GĂTITE

ÎN

POVEȘTEA ȘI BASMUL

ROMÂNESC



Editura ARDEALUL
Târgu-Mureș, 2010

Descrierea CIP a Bibliotecii Naționale a României

PAȘCA, MARIA DORINA
MÂNCĂRURILE GĂTITE ÎN POVEȘTEA ȘI
BASMUL ROMÂNESC / **Maria Dorina Pașca,**
Târgu-Mureș: Editura Ardealul, 2010

ISBN 978-973-8406-35-8

Consilier editorial: *Eugeniu Nistor*

Culegere și corectură: *Autoarea*

Tehnoredactor: *Robert Mihai N.*

Secretar de redacție: *Rozalia Cotoi*

Copyright © *Maria Dorina Pașca* 2010

Apărut 2010

C u p r i n s

Prefață

Aperitivul

Argumentul

Capitolul 1- Masa

1.1 – Ce?- rugăciunea

1.2 – Unde?- locul

1.3 – Când?- timpul

1.4 – Cum?- modul

1.5 – Din ce?- materialul

1.6 – De ce?- motivul

Capitolul 2 – Mesenii

2.1 – Familia

2.2 – Oaspetele

2.3 - Pofitul/ Invitatul

2.4 – Nepofitul/ Neinvitatul

Capitolul 3 – Vremea mâncărurilor

3.1 – Dejunul/ dimineața

3.2 – Prânzul/ la amiază

3.3 – Cina/ seara

3.4 – Gustarea

Capitolul 4 – Ajutoarele mesenilor

4.1 – Servitorul

4.2 – Chelăreasea

4.3 – Bucătarul

4.4 – Pivnicerul

4.5 – Paharnicul

Capitolul 5 – Mâncărurile din poveștile lui Ion

Creangă

5.1 – Afost odată...

5.2 – Capra cu trei iezi

5.3 – Soacra cu trei nurori

5.4 – Povestea porcului

5.5 – Povestea lui Harap Alb

5.6 – Fata babei și fata moșneagului

5.7 – Povestea unui om leneș

5.8 – Cinci pâini

5.9 – Ursul păcălit de vulpe

5.10 – Amintiri din copilărie

Capitolul 6 – Mâncărurile din basmele românilor-

Petre Ispirescu

- 6.1 – În lumea basmului...
- 6.2 – Prâslea cel Voinic și merele de aur
- 6.3 – Sarea-n bucate
- 6.4 – Răvășelul spânului
- 6.5 – Fata de împărat și pescarul
- 6.6 – Cei trei frați împărați
- 6.7 – Înșir-te mărgăritari

Capitolul 7 – În lumea lui...Anton Pann

- 7.1 – Povestea vorbei – despre mâncare
- 7.2 – Năzdrăvăniile lui Nastratin Hogeia

Concluzia

Siesta

Rețetar de...cuvinte

Bibliografie

Adnotări

Prefață

Foamea de carte ne dă ghes. O carte care se adresează deopotrivă copiilor, adolescenților, bunicii și nepoților, specialiștilor și nespecialiștilor, moderniștilor și tradiționaliștilor, gurmanzilor... și care te „îmbie și te lasă să descoperi singur” tainele cămărilor din basme.

După ce a deschis **ușa** înțelepciunii, Maria Dorina Pașca, cu măiestrie în așternerea cuvintelor, răbdare și eleganță a pus cap la cap toate secretele bunătaților din cămara basmelor.

Periplul începe în jurul „**actorului** principal unde încep și se sfârșesc lumi” – masa, cu localizarea temporală a evenimentelor legate de aceasta și modul

în care este prezentă în viața cotidiană sau rolul jucat de acest actor în cadrul unor evenimente pozitive sau negative din viața noastră.

Masa este însuflețită de meseni care sunt foarte atent analizați de la sacra familie, la oaspeții poftiți și nepoftiți aceștia din urmă apar pur și simplu „pentru că le este....foame”.

Întrebarea care se pune este dacă ne vom descurca cu toate bucatele și vinurile alese fie că este o masa de familie, fie că avem invitați aleși. Sigur nu. Ne vor ajuta servitorii care trebuie să fie de încredere, tăcuți, cumpătați, harnici, pricepuți și „să nu răspundă îndărăt la vorba cea înaltă”, chelă-reasa care deține controlul asupra rezervelor din că-mări, bucătarul care pregătește mâncărurile, le gustă pe cele pregătite și așează pe platouri cele gătite. Din toată această echipă care se ocupă de rânduielile mesei nu trebuie să lipsească paharnicul care va avea grijă ca paharele să fie pline și ca licoarea care dezleagă limbi să fie consumată fără să întunece mintea.

Toate bucatele făcute de cei mai pricepuți bucătari, împletesc lumea basmelor cu lumea reală, forța sugestivă a autoarei ducându-ne cu gândul la sărmanul câine țintă a experiențelor pavloviene. Ion Creangă, Petre Ispirescu, Anton Pann, ne dezvăluie o lume pe care nu am cunoscut-o sau pe care am ignorat-o în scrierile lor arătând totodată un deosebit rafinament gastronomic demn de Brillat Savarin.

Încercarea de a echilibra hrana pentru trup cu cea pentru suflet a reușit pe deplin și putem trece la binemeritata siestă cu „o dulceață pe terasă din cheseaua uitată în vreun cotlon de o chelăreasă isteță și strângătoare de ierburi din roua dimineții”.

Conf. univ. dr. ing. Gabriela Iordăchescu



Aperitivul

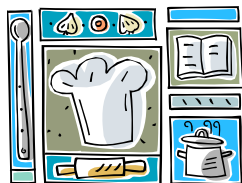
Am **gândit** și **gătit** această carte, pornind de la două ingrediente necesare pentru trup și suflet: **bucatele și povestea/ basmul.**

De aceea, am înțeles de cuviință **a nu mai arde mâncarea** când cititul **mă fura**, ci doar de a găsi lunga poveste și rețeta mâncărurilor ce parcă de la pagină la pagină erau tot mai ademenitoare, ajungând a mă face grabnic bucătăreasă în ale... cititului.

Cele scrise se adresează în egală măsură **sobei** cât și **șezlongului**, astfel încât, chiar dacă ne supărăm că **nu-s muieti posmagii**, că **mămliguța e prea fierbinte**, iar **porumbelele** ne fac **gura pungă**, aflarea supărării caprei, a fetei de împărat și-a bucătarilor vorbiți cu chelăresele, totul va aduce licoarea ce turnată în pocale va aprinde **focul** cunoașterii, putând savura... înțelepciunea.

Dacă vom găti mai meșteșugit sau vom avea rânduială la mâncat? Toate se vor vedea după ce **în poveste mult mai este**, vom ajunge a ne prețui sănătatea, **mâncând cât o vrabiuță** și uitând a **înfuleca** sau **arși** de cuvântul scris, vom muia pana în gălbenușul de ou, **rumenind** cozonacii!

N-aș putea să știu, ci doar să te-mbiu și să te las a descoperi totul singur, dorindu-ți: „Poftă bună la... citit!”



Argumentul

Ineditul acestei cărți constă în construcția, structura, conceptul și realizarea sa, reprezentând o nouă modalitate de interdisciplinaritate acolo unde, plăcutul cititului și gătitului se întrepătrund, dând știința cunoașterii.

Astfel, **rețeta** de a îmbina cititul cu gătitul nu este nouă, doar concepția de față are ceva special deoarece ea reușește a iniția o incursiune într-o bună parte din povestea și basmul românesc. De aceea, am considerat că pentru o inițiere într-o asemenea interdisciplinaritate

e necesar a porni de la Ion Creangă, Petre Ispirescu și Anton Pann, care, după părerea noastră, se regăsesc în cele dorite, deschi-zând drumul și apetitul.

Era totul mai așezat, mai trainic și mai să-nătos pe vremea aceea? Era omul mai aproape de natură și-o cinstea așa cum se cuvenea? Iată câteva întrebări care, cu îngăduința cititorului și-ar putea găsi un răspuns întru cele citite și...gătite.

Și pentru a ajunge la esența titlului incitant al cărții (**Mâncărurile gătite în povestea și basmul românesc**), am trecut o clipă prin cuvînța celor le-gate de gătit (masa, mesenii, vremea și-n jurul me-sei) și-apoi am concentrat totul, povestea și/sau bas-mul în „supe-creme” și-n final, spre admirație, am dat... rețeta.

Totodată, ne facem o datorie de onoare de a menționa faptul că, de un real ajutor și folos ne-au fost rețetele adunate la 1841 de Mihail Kogălniceanu și Costache Negruzzi, savoarea celor gustate de Păstorel Teodoreanu pe la anii 1933 cât și alte știute și neștiute

bucătărese meștere în gătitul bucatelor din vremea lor, păstrând izul vorbei acelor timpuri, înmiresmând bucatele.

Cele scrise se adresează atât gurmanzilor cât și iubitorilor de carte de toate vârstele, neexistând „bariere” pentru poveste și nici „interdicții culinare” pentru... copii.

Suntem siguri că: **bucătarii** vor zâmbi potrivit-și șorțurile, **nutriționiștii** vor scoate la iveală îndreptarul de calorii, **inițiații** vor căuta grabnic bibliografia, iar cei ce se hrănesc cu vorbele scrise, vor răstălmăci „vorba dulce, mult aduce” și astfel **ne vom regăsi cu toții**, dacă am dori să reînviem o tradiție pornind chiar de la Anton Pann prin:

„De la lume adunate

Și-napoi la lume date”

Și cartea de față, precum cititorul este obiș-nuit, e una deschisă, ce acceptă cu bun simț și responsabilitate alte opinii, povești și rețete, făcându-l pe

cel în cauză, părtaș pertinent la cele citite, obli-gându-l doar la...respect.

Dacă era necesară o asemenea carte interdisciplinară? Cu siguranță că DA, și-am încheia spunând „**De gustibus non discutandum**”, lăsând vre-mea să rostuiască „dulcețurile” cuvântului scris, iar noi vom continua a da și pe mai departe „Cezarului ce e al Cezarului”.

Deci, vom găti **după carte sau ca la carte**? De fapt cititorule, aici stă toată filosofia cărții, noi doar vom aprinde focul, iar ce vei pune în oala cunoașterii, îți aparține.

Și totuși, pornește la drum și... citește și... gătește!

10.10.2010

Șef lucrări dr. psih. Maria Dorina Pașca

Capitolul 1.



Masa

Rânduiala mesei constituie o valoare în sine ce face ca totul să se petreacă în jurul ei, devenind în timp, **actorul** principal unde încep și se sfârșesc lumi, se adună și se-mprăștie vorbe, dar cel mai important e faptul că noi, ca **oameni** ne aflăm/ găsim locul și rostul în jurul ei.

Și nu puteam porni în călătoria noastră gastro-literară fără a nu-i da „Cezarului ce e al Cezarului”, adică, a cinsti **masa** așa cum se cuvine, aflându-se de

data aceasta în juru-i întrebări ce-și așteaptă veșnicul răspuns:

1.1. - Ce? – rugăciunea

Strângându-ne în jurul mesei, dimineața după răsăritul soarelui, la amiază, când, stă de-o sulită deasupra capului și seara când asfințitul e aproape, la ceasuri binecuvântate și respectate într-o lege nescrisă, noi cei ce-o respectăm, îi aducem cuvenita smerenie.

Și astfel, **rugăciunea**, rostită în șoaptă de fiecare mesean sau de capul familiei, ori de cea mai în vârstă persoană dintre cei de față, având capul ușor plecat și mâinile împreunate, rânduiește prinosul dăruit, aducând liniștea clipei în trup și suflet.

Și orice carte de rugăciuni, ne-nvață alesele vorbe de:

1) – dimineața

a) - la micul dejun (înainte)

Tatăl nostru care ești în ceruri, sfințească-se numele Tău, vie Împărăția Ta, facă-se voia Ta, precum în cer, așa și pe pământ. Pâinea noastră cea de toate

zilele/ spre ființă, dă-ne-o nouă astăzi și ne iartă nouă greșelile noastre, precum și noi iertăm greșiților noștri și nu ne duce pe noi în ispită, ci ne izbăvește de cel rău. Amin.

b) - după terminarea micului dejun

Cuvine-se cu adevărat, să te fericim pe tine, Născătoare de Dumnezeu, cea pururea fericită și prea nevinovată și Maica Dumnezeului nostru. Ceea ce ești mai cinstită decât Heruvimii și ești mai slăvită fără de asemănare decât Serafimii, care fără stricăciune pe Dumnezeu- Cuvântul ai născut, pe Tine cea cu adevărat Născătoare de Dumenezeu, te mărim.

2) – la amiază – la prânz

a)- înaintea mesei

Tatăl nostru care ești în ceruri, sfințească-se numele Tău, vie Împărăția Ta, facă-se voia Ta, precum în cer, așa și pe pământ. Pâinea noastră cea de toate zilele/ spre ființă, dă-ne-o nouă astăzi și ne iartă nouă greșelile noastre, precum și noi iertăm greșiților noștri

și nu ne duce pe noi în ispită, ci ne izbăvește de cel rău.
Amin.

b)- după masă

Mulțumim Ție, Hristoase Dumnezeuul nostru că ne-ai săturat de bunătățile Tale cele pământești. Nu ne lăsa pe noi lipsiți nici de cereasca Ta Împărăție, ci precum în mijlocul apostolilor Tăi ai venit, Mântuitorule, pace dându-le lor, vino și la noi și ne mântuiește. Amin.

3) – seara – la cină

a) – înainte de cină

Mânca-vor săracii și se vor sătura și vor lăuda pe Domnul; iar cei ce-L caută pe Dânsul, vii vor fi inimile lor în veacul veacului. Amin.

b) – după cină

Veselitu-ne-ai pe noi, Doamne, întru făpturile Tale și întru lucrurile mâinilor Tale ne-am bucurat. Însemnatu-s-a peste noi lumina feței Tale, Doamne. Dat-ai veselie în inima mea, mai mare decât veselia pentru rodul lor de grâu, de vin și de untdelemn

ce s-au înmulțit. Cu pace împreună ne vom culca și vom adormi, că Tu, Doamne, îndeosebi, întru nă-dejde ne-ai așezat. Amin.

Pe lângă rugăciunile riguros respectate și spuse în general la masă, înainte și după servirea mâncărilor, există și situații (și nu puține) în care sunt rostite anumite formule de binecuvântare și/sau de mulțumire, cum ar fi:

- Doamne, binecuvintează aceste bucate!
- Doamne, binecuvintează aceste bucate și pe cei de la masa aceasta!
- Doamne, îți mulțumim pentru cele ce ne-ai îndestulat astăzi!
- În numele celui ce ne-a orânduit mâncarea și băutura, să-i fie numele binecuvântat. Amin!
- Doamne Dumnezeule îți mulțumim că ne-ai orânduit mâncarea noastră sărăcăcioasă și vom spera ca și în zilele următoare, vor fi mai bune. Amin.

În cazul în care la masă se află vreo față bisericească aceasta va binecuvânta mâncărurile după timpul lor spunând:

a) – dimineața:

Hristoase Dumnezeule, binecuvintează mâncarea, băutura, casa și pe robii tăi, că sfânt ești totdeauna, acum și pururea și în vecii vecilor. Amin.

b) – la prânz:

Bine este cuvântat Dumnezeu, cel ce ne miluiește și ne hrănește pe noi din Darurile Sale cele bogate, cu al Său har și cu a Sa iubire de oameni, totdeauna, acum și pururea și în vecii vecilor. Amin.

c) – la cină:

Cu noi este Dumnezeu, cu al Său har și cu a Sa iubire de oameni, totdeauna, acum și pururea și în vecii vecilor. Amin.

Se remarcă faptul că cel menit/ desemnat la masă a spune rugăciunea, o poate personaliza astfel încât aceasta să cuprindă atât o simplă formulă standard (Binecuvintează Doamne această masă) sau o întregă

litanie unde sunt aduse în prim plan momentele de supremă adorație.

Important este că ea există și poate îmbrăca diferite forme de manifestare a mulțumirii adresată divinității și nu numai.

1.1.- Unde? – locul

Pregătirea bucatelor/ a mâncărilor se face întotdeauna într-un loc special, bine gândit, care să corespundă cerințelor casei. Astfel, găsim alocat spațiul din construcția casei, numit bucătărie, unde, în vatră arde focul, reunindu-i pe toți în jurul lui.

Bucătăria se constituie astfel în locul atât de **pregătire**/ gătire a alimentelor cât și, în cele mai multe cazuri, și de **servire** a mesei/ bucatelor. Găsim în bucătăriei, **masa** ca centru al căminului, unde reunind familia i se atribuie identitate casei.

Pe lângă masă, ce devine loc al identității familiei, **focul**/ vatra/ căminul se regăsesc prin sacralitatea lor. În fapt personajul principal, devine **soba**, moment în care, primește ca ofrandă însăși numele de **Vesta**- zeița

focului/ căminului la romani. Că este prezentă și astăzi ca sobă de gătit cu lemne sau cu gaz și că își are „nepoții” în aragazul cu ochiuri și cuptor, lăsând în urmă plita cu cărigi, este semnul atât al tradiției cât și al progresului.

Aflată în bucătărie, **masa** ocupă locul central al încăperii, având în jurul său: două, patru, șase, opt sau douăsprezece scaune, acestea fiind în funcție de numărul membrilor familiei casei respective.

Acoperită pe timpul zilei cu o față de masă specială, ea devine reperul locului respectiv. Folosită doar ca loc de pregătire a mâncărilor în anumite secvențe ale zilei, masa rămâne sobră, solemnă și punct de reunire în restul timpului cotidian.

Dacă în bucătăria casei găsim masa de obicei ocupând locul central al spațiului alocat gătitului/preparării alimentelor, există situații în care, lipită de corpul principal al casei sau în fața acestuia la o anumită distanță să reperăm și să funcționeze doar în sezon, **bucătăria de vară**. Aici, locul mesei este de

obicei sub fereastră, sau la perete pierzând locul central deoarece, bucătăria de vară are scopul/ menirea de a fi locul de pregătire a hranei atât pentru membrii familiei cât și animalele din gospodărie. Cu alte cuvinte, este nevoie de mai mult loc pentru mișcarea gospodariilor, de aceea, ea își schimbă locul, dar importanța îi rămâne aceeași.

Sub același aspect, **soba** își adaugă ca și „combustibil” coceni, așchii de lemne, butelie, încercând a fi folosită doar pentru **pregătirea** mâncărurilor și nu **încălzirea** încăperii, mai ales că e vorba despre anotimpul vară.

Și-n același context, nu uită nici Ion Ghica, ce numește bucătăria „operă de arhitectură” să ne-o descrie cu respect (Album literar gastronomic 1982): Într-un colț al curtei se ridică un coș cu un obelisc , care se deschidea cu o pâlnie introdusă deasupra unei bolte care acoperea tot edificiul; în mijloc sub deschiderea coșului era colonul de doi stânjeni de lung, în care se mistuia lemnele întregi, cum numai de la

pădure, sunt tăiete, suspintecate, în care boul se putea pune întreg în frigare; de-jur-împrejur erau mese, tarabe și cotloane mai mici, mulțime de toate mărimile și de toate gradele; deosebit de bucătarul cel mare, mai erau șapte-opt rândași care frecau bucătăria pentru clasa la care era orânduit; masa și bucatele boierești erau deosebite de ale slugilor, ale jupâneselor cu fetele din casă și de ale logofeților.

Și totuși, unde arhitectura casei permite, alături de bucătărie, vom întâlni **sufrageria** (sau casa mare) ca loc unde numai se servește masa, lăsând gătitul în antecamera acesteia. Aflată în sufragerie, masa va număra cu siguranță de la șase scaune până la douăsprezece și mai multe, ea fiind folosită mai ales la reüninunile familiei, cât și în situații și ocazii speciale (onomastici, sărbători religioase, evenimentele vieții, comemorări, etc.).

Este necesar a preciza faptul că, aminteam anterior, de numărul scaunelor și poziția centrală a mesei, atât în bucătărie cât și în sufragerie. **Nu e**

confuzie, o coincidență? Nu, deoarece marile reșe-dințe princiare, (și o să vedem împărățiile din po-vești și basme) fac din bucătărie nu numai locul de pregătire a hranei cât și pe acela în care angajații casei (menajere, bucătărese, majordomi, cameriste, valetți, etc.) mănâncă împreună la aceeași **masă lun-gă** bucatele, fiind astfel și locul lor de întâlnire zilnic putând comunica, relaționa și socializa între ei.

Este important locul unde se află masa și servim cele pregătite? Cu siguranță că **da**.

De aceea, este momentul de a face loc în demersul nostru structural și altei locații a mesei / și-a servitului mâncărurilor, decât casa. Adică, extra-polând, putem și mănâcăm: (de obicei, sau în unele cazuri)

- la restaurant
- la televizor
- la han
- la părinți
- la cabană
- la copii
- la iarbă verde
- la bunici
- la botul calului
- la socrii

dar și:

- pe vapor
- pe stradă
- pe holuri
- pe fugă
- pe coridor
- pe scaun
- pe genunchi
- pe bancă

cât și:

- în curte
- în picioare
- în birou
- în tren
- în genunchi
- în grădină
- în pat
- în sala de așteptare
- în avion
- în mașină

făcându-ne chiar din scaun și bancă, masa de care avem nevoie la un moment dat, inventivitatea fiind remarcabilă.

Dacă este importantă enumerarea făcută anterior? Cu certitudine că da, mai ales dacă o privim din perspectiva afectului, a încărcăturii emoționale, ceea ce ne poate determina la un moment dat, un anumit comportament față de noi înșine sau/și cei din jur, cât și de mâncărurile la care ne raportăm, ca identitate.

În acest context, locul determină și conduita, iar trăirea momentului ne aparține în totalitate.

Ne-am hrănit în aceste situații, cu siguranță, și sufletul. Eminamente, da, deoarece bucuria, iubirea, fericirea dar și deznădejdea, neîncrederea și neputința, se pot întâlni în aceste locuri. Ce devine atunci servitul mesei în aceste condiții? Am putea spune fără nici un regret, că este o atitudine, dând, de ce nu, certitudine unei valori și moralei ca atare.

1.3. Când? – timpul

Având rolul lor bine știut, mâncărurile /servitul mesei nu se fac la întâmplare, ci din contră.

Astfel, **timpul zilei** din perspectiva meselor se împarte de regulă în trei:

- a)– dimineața (micul dejunn)
- b)– amiaza (prânzul)
- c)– seara (cina)

la care se adaugă, după preferință gustările care se regăsesc între:

- a)– dimineață și amiază = **gustarea de la ora zece**

b)– amiază și seară = ojina = **gustarea de la orele 16 – 16.30**

- ceaiul de la ora cinci = gustarea de după amiază

Localizată astfel în timp, mâncarea/ hrana începe să se decodifice după:

- calorii
- importanța în zi
- diversitatea de nutrimente
- scop
- educație
- ambient
- anturaj

reprezentând amprenta personală a celui în cauză. Astfel, vom ajunge a „repera” acele persoane care „își bat joc de mâncare” și „nu mănâncă”, sau care trăiesc numai din gustări, furând din orele serii rezervate hrănirii și amiază (prânz) și cină.

De aceea, e foarte bine dacă am reuși să ne construim, sau cel puțin să ne reglăm un **ceas biologic**, acordându-i importanță trupului/ corpului, de a-l hrăni

sănătos, la vreme, așa cum zilnic trebuie să ne îngrijim și de suflet. Pentru a ajunge la această „lege nescrisă”, e bine să ținem cont atât de locul de muncă cât și de ceea ce desfășurăm zilnic, fizic și psihic, astfel încât să nu „cumulăm” :

a) – dejunul cu prânzul

b) – prânzul cu cina

alocând de fapt și de drept, **timp** special servitului mesei și hrănirii noastre sănătoase.

Am putea sugera chiar ca între orele:

- **7.00-8.00** = micul dejun
- **10.00-10.30** = gustarea de dimineață
- **12.00-13.30** = prânzul
- **16.00-16.30** = gustarea de după amiază
- **18.00-19.00** = cina

să fie servită **masa** astfel încât, echilibrul timpului de muncă și odihnă, să-l simțim nu numai eficient dar și existent cu adevărat. Reușim ca în timp, să ne **disciplinăm timpul** acordat mesei, astfel încât „ceasul biologic” poate deveni o realitate, totul depinzând de

noi, adică de implicarea directă în actul nutrițional corect. De fapt, ce facem:

- **trăim pentru a mânca?**

sau

- **mâncăm pentru a trăi?**

răspunsul fiind cel care va da girul valorii noastre umane pornind de la **timp** și nu numai.

Pe lângă timpul zilei, anotimpurile percepute și ele ca timp, influențează atât calitativ cât și cantitativ dispoziția și/sau predispoziția noastră pentru a servi masa și a ne hrăni în funcție de cele menționate în acest context.

Astfel, se schimbă textura compoziției mesei, făcând din mâncăruri sursă de energie sau nu, posibilitate de exprimare gustativă sau nu, cât și modalitate de a pune în valoare trăsături definitorii ale personalității noastre, sau nu?

Chiar dacă filosofia zilelor de azi se restrânge de multe ori la: timpul = bani și-ar fi o pierdere de timp-servitul mesei/ mâncarea în mod echilibrat și constant

este totuși preferabil de a gândi pozitiv și constructiv, nelăsând ca boala să se instaleze și dând posibilitatea celor ce vor să se țină de dictonul amintit anterior, să nu-l uite pe „geamănul” său- adică „festina lente” (grăbește-te încet) readucând echilibrul și armonia atât a trupului cât și a sufletului.

1.4. Cum? – modul/ modalitatea

Dacă până acum am localizat masa temporo-spațial (în timp și spațiu), **cum** va consemna **modul**/modalitatea prin/în care aceasta este prezentă în viața noastră cotidiană.

Astfel, **cum** delimitează două ipostaze și anume:

a)– aspectul mesei și perceperea ei de către cei din jur ca obiect

b)– atitudinea persoanei sub aspectul:

- implicării

- identității

- raportării directe la ea

reușind a determina în final, o atitudine afectiv comportamentală sau nu.

Masa îmi poate focaliza ochiul prin **cum arată**, în sensul aspectului său:

- obișnuit
- festiv

moment ce consemnează o anumită stare de fapt. Astfel, o **masă obișnuită** care nu are nici față de masă la servit, ci doar sunt așezate vesela și tacâmurile, nu ne comunică întotdeauna ceva, ci din contră, putem interpreta totul ca pe o **obligație** în sensul în care, mănânc **că trebuie** fără a mă implica prin **cum**.

În această situație masa nu mai devine acel loc special din casă/bucătărie, rămânând un simplu obiect de mobilier, ea nemaifiind personalizată. Este momentul în care, lipsa unui reper, în speță a mesei, denotă o incertitudine a identității noastre, apriori surprinsă și prin prisma temporo-spațialității sale ca implicare directă.

Față de masa obișnuită, cea **festivă**, prinde viață, se identifică practic cu momentul pe care-l trăiește

alături/împreună cu cei cu care inter-relaționează.

Începând de la evenimentele arhi-cunoscute:

- botezuri
- nunți
- comemorări
- ceremonii speciale
- aniversări

masa festivă „se simte” specială și este meritul nostru de a o face așa, atunci când în casa noastră:

- merge primul copil la grădiniță
- prima zi de școală
- absolvirea liceului
- absolvirea facultății
- susținerea doctoratului

cea ce determină implicarea mesei în viața familiei atunci când momentul o cere.

Ar fi nedrept să considerăm doar cele două ipostaze ale mesei, decodificate anterior prin modalitatea de expresie, de aceea e necesar a atribui valențe constructiv evolutive, celei **de fiecare zi**, adică

„chipului” său, înfrumusețând-o și dându-i nota personală prin:

fața de masă (cusută, plastic, culoare, material)

- lucru de mână (dantelă, șervețele, ștergar)
- obiecte de artă (vase-sticlă, porțelan, argint), solnițe, tacâmuri, șervețele, lumânări
- flori (naturale, artificiale)

fapt ce determină, așa cum aminteam anterior, o atitudine afectiv-comportamentală din partea noastră, fiind, sau nefiind, la un moment dat meseni.

1.5. Din ce? – materialul

Continuând șirul întrebărilor ce formează o „radiografie” cât mai complexă a mesei, privită astfel din mai multe unghiuri și puncte de vedere, am ajuns a o identifica și prin – **din ce** – materialul din care este confecționată.

Dacă ne raportăm la acest indicator, vom descoperi că masa pe care se gătește/ pregătește și/sau servește mâncarea poate fi confecționată din:

a)– piatră

b)– lemn

c)– metal

d)– plastic

a)– Masa din **piatră** apare/ se găsește de obicei în gospodăriile țărănești, fiind localizată în curte, în fața/alături de bucătăria de vară (conie/cuhnă) sau lângă fântână unde este alături de troaca tot din piatră la care sunt adăpate animalele, în special vitele și caii.

Practic masa este de fapt, o bucată de piatră rotundă sau ușor alungită, cu un diametru între 1-2 metri, adusă din râu, cu fața netedă, șlefuită de apă. Ea se sprijină pe unul sau două picioare, tot din piatră, nu prea înalte, fiind de fapt la înălțimea degetelor(adică aplecându-mi ușor trupul s-o pot atinge cu degetele).

Este folosită mai ales în timpul verii când servește atât la pregătirea mâncării cât și la servirea acesteia,

mesenii așezându-se în juru-i pe scaune mici de lemn, cu trei sau patru picioare. Cu o grosime „cât un lat de palmă” piatra rezistă în timp, fiind martoră nu numai la alesele bucate gătite, cât și la evenimentele casei, fiind chiar moștenită din generație în generație (să țină până s-o crăpa singură și s-o face praf și pulbere), cerând doar, în zilele călduroase ale verii una sau două găleți de apă a i se arunca pe fața-i netedă.

Cum arată și ce implicații emoționale are servitul prânzului și/sau cinei pe o masă de piatră rămâne a descifra după prima încercare. Când? La timpul ales și potrivit de fiecare dintre noi.

b)– Masa din **lemn** pare și incontestabil este, cea mai des întâlnită. Construită din lemn **ușor**, de obicei brad și salcâm, **nobil-** cireș, mahon, trandafir și **masiv** (greu) nuc, abanos și stejar, masa își are propria personalitate, dată, în cazul celor din urmă și de incrustațiile sau sculpturile picioarelor și a tăbliei.

Păstrând culoarea lemnului și apoi lăcuită și până la picturile ce o pot înfrumuseța, masa din lemn, dă

certitudine și siguranță, încredere și căldură, stabilitate și apartenență. Ea face corp comun cu încăperea în care se află, iar actul pregătirii și/sau servirii mâncărurilor, o înobilează emoționând.

c) – Masa din **metal**, de obicei inox, se află în incinta bucătăriilor din cantine și restaurante, unde cantitatea alimentelor ce se pregătește fiind apreciabilă. Ea răspunde acestor cerințe, mesajul transmis fiind cel al disciplinei, curățeniei excesive și concurenței, executant al pregătirii hranei și nu practicant al acesteia.

Și totuși elegantă și cochetă, masa din metal poate fi întâlnită în grădini, pe verande, sau în locuri special amenajate unde, făcând parte din peisaj, acordă mesenilor sentimentul de trăinicie și dura-bilitate.

d)– Masa din **plastic**, pare la prima vedere lipsită de personalitate, considerându-se că poate lua ușor locul celorlalte. Mărime, formă și culoare diferită, masa din plastic e tipică pentru terase și sfârșit de săptămână. Nu ne implică emoțional, pare ceva de tranzit și de moment, astfel încât rareori poate fi înobilată, ceea ce face ca

impactul cu materialul ca atare să nu declanșeze aproape nici un efect. Dar, în schimb suportă destul de ușor exprimări ale conduitei de risc comportamental, fiind ușor transformată în „armă” (aruncată, spartă, ruptă, debarasată, etc.) Inexpresivă? În anumite condiții, da.

1.6. De ce? – motivul/ motivația

Existența mesei atât material cât și spiritual, ca liant la un moment dat al existenței noastre, comportă o anumită atitudine ca mod de exprimare mai ales din punct de vedere psihologic.

În acest context, ramâne, după părerea noastră, emblematică afirmația absolut justificată a lui Aivanhov O.M. (1994): „În clipa în care vă așezați la masă, începeți prin a alunga din mintea voastră tot ceea ce vă împiedică să mâncați în pace și armonie. Și, dacă nu reușiți imediat, așteptați, începând să mâncați în momentul când ați reușit să vă calmați. Dacă mâncați într-o stare de agitație, de nervi sau de nemulțumire, declanșați în voi vibrații dezordonate, care se vor

transmite în tot ceea ce veți face ulterior. Chiar dacă vă veți strădui să creați o aparență de calm, o anumită agitație, o tensiune și veți face greșeli, vă veți izbi de oameni sau de obiecte, veți rosti cuvinte nepotrivite prin care veți risca să vă pierdeți prietenii sau să vi se închidă porți. În timp ce, dacă mâncați într-o stare de armonie, veți rezolva mai bine problemele ce vi se vor prezenta ulterior și chiar dacă în cursul zilei, veți fi obligați să alergați în dreapta și în stânga, veți simți în voi o liniște pe care activitatea voastră nu o va putea tulbura. Începând cu lucrurile mărunte, vom putea ajunge foarte departe.”

Lăsăm comentariul la îndemâna cititorului, noi făcând doar remarcă ce poate defini acel **de ce** – motivația. În acest context, de ce-ul pare a răspunde identității noastre noastre atât ca simpli meseni cât și ca cei ce meșteșugesc mirodeniile prefacerii hranei în mâncăruri:

- De ce mâncăm?

Ca să putem trăi!

- **De ce** ne hrănim trupul?

Ca să poată răzbi greutatea.

- **De ce** ne îngrijim de suflet?

Ca să-l hrănim cu cuvinte prefăcându-l în înțelepciune.!

- **De ce** legătura cu masa?

Deoarece ea ne lasă a ne spune poveștile în jurul ei, ne acceptă coatele, palmele, degetele și capul a ni le sprijini, ascultându-ne împlinirile, bucuriile și necazurile, iubirea și ura, nădejdea și deznădejdea cât și vara sau primăvara, toamna sau iarna sufleteului nostru.

- **De ce** această rânduială?

Pentru că stă în firea lucrurilor hrănindu-ne cu bunătatea și înțelepciunea sa.

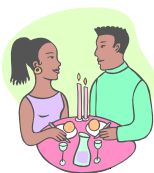
- **Cine?**

Masa cu mâncărurile sale!

- **De ce?**

Pentru că trebuie și merităm cu adevărat fiecare clipă.

Capitolul 2



Mesenii

Dacă în capitolul anterior răspundeam la întrebările ce catalogau identitatea mesei sub varii aspecte, acum e momentul de a insera anturajul ei, adică, **cu cine** stăm la masă, care sunt **mesenii**.

Interesant este faptul că am pornit în călătoria noastră **psihogastro-literară** de la masă, meseni, vremea mesei, spre a ajunge la mâncărurile pe care personajele poveștilor și basmelor românești le găteau, lăsând în vorbe, mireasma mirodeniilor și gustul licorilor. Dar, până acolo, din acest moment,

mesenii de azi s-ar putea întâlni cu cei de epocă și contemporani, ajutoarele cu „cerberii” bucătărilor împărătești, iar vremea, cu timpul păstrat între gustări și prânzuri fugare. Toate vor fi „la foc mic” gătite, iar simțurile, degrabă satisfăcute, că din poveste înainte mult mai este.

2.1 - Familia

Așa cum menționam și anterior, masa reunește familia, fiind punctul central în anumite momente ale zilei, și coincid de cele mai multe ori cu servitul mâncărilor.

Astfel, familia se aranjează în jurul mesei după rang și-nțelepciune. Întâlnim în acest context, „formula” ce răspunde chiar și structurii sociale: la capetele mesei erau așezați părinții (față în față), iar pe laterale, copiii- în număr egal, acolo unde era cazul. Erau și timpuri în care cei mai mici mâncau la „masa mică”, iar la „masa mare”- părinții, bunicii și frații mai

mari. Se ajungea astfel ca în timp, „locul la masa mare” să fie privilegiul suprem, recu-noașterea ierarhiei, dar și a valorii celui în cauză.

Ritualul servirii mâncărurilor era respectat pornind de la senectute până la inocența copilăriei cât și privilegiul tăcerii la masă și-al binecuvântării creștine se aflau la loc de cinste.

Astăzi, uităm de unele reguli și:

- citim ziarul (presa)
- mâncăm în picioare în jurul mesei
- purtăm discuții contradictorii
- suntem supărați pe mâncare
- suntem furioși
- vorbim tare și cu gura plină

făcând în multe cazuri dintr-o binecuvântare a casei, un calvar ce se sfârșește cu: - umblatul noaptea după mâncare

- mâncatul, ronțăitul la televizor
- golirea frigiderului (bulimicii)
- ciugulitul din farfurie (anorexicii)

când totul, dacă ne-am respecta cât de cât trupul și sufletul, s-ar putea desfășura într-o oarecare armonie „liber consimțită”.

Și totuși, de ce familia ca meseni?

Deoarece „mâncarea/mâncatul de unul singur are gust de singurătate”. Și chiar nimeni nu-și dorește un asemenea gust.

2.2 – Oaspetele

Privilegiul de a fi **oaspetele** unei familii și implicit comesean cu aceștia, incumbă și unele obligații. Astfel, oaspetele de vază de la acea masă, dacă se desfășoară în familie, poate fi rugat să binecuvinteze mâncarea, adică să rostească rugă-ciunea de început, sau să țină toastul care-i certifică prezența la acel moment special/festiv.

Totodată, mai poate ocupa locul de onoare al mesei, astfel încât să-i fie acordată întreaga atenție, respectându-i-se rangul, anii și-nțelepciunea. De aceea

întregul ritual al mesei în familie cu oaspetele sau oaspeții, își are legile sale nescrise, începând de la aranjatul tăbliei, la veșmintele mesenilor și până la alăturarea vecinilor și parfumul mâncărurilor.

La curtea împărătească din poveștile și basmele noastre, oaspeții ce erau însoțiți de întreaga lor suită, cinsteau cum se cuvine onoarea ce li se făcea și dădea după rangul ce-l aveau.

Așa se face că bucatele alese erau servite pe talere din aur și/sau argint, vinul se turna-n pocale bătute-n nestemate, iar acolo unde era nevoie, degetele se înmuiau în apa cristalină din bolurile de la mese.

Lăutele, flautul sau alte „muzichii” însoțeau ceasurile de desfătare ale oșpețelor date în cinstea capetelor încoronate, ca apoi frumusețea dansului să întrească plăcerea atât pentru trup cât și pentru suflet.

Oaspete putea să aibă și-o casă simplă, țărănească unde feciorul de împărat era cinstit la masă cu bucate alese și proaspete scoase din cuptor.

Și nu era bucurie mai mare decât fața albă de masă cusută cu model și flori de câmp, iar din blidele cu cercuri sau cocoși, să te-mbie aburindele mâncăruri. Și la toate acestea, vinul făcea mărgelile-n cămile de lut frumos smălțuite ca și cum mai mare cinste la masa săracului nu putea fi decât feciorul de împărat.

Și după ce cinstea casa, feciorul de împărat rămânea cu ochii uitați la florile din cosițele fetei celei mici, pe când ea, rușinată de așa mândrețe, făcea bujori în obrăjori, iar inima-i cât un purice, bătea nebunește. Cine era el? Oaspetele casei, sau mai știi, poate chiar...Zburătorul!

2.3 – Pofitul / Invitatul

Apar momente în care mesenii devin speciali, sunt așteptați și răsplătiți așa cum se cuvine. Li se pregătesc locurile cele mai bune și mai avantajoase din toate punctele de vedere, sunt astăzi alături de care rangul și vorbirea le-aduc satisfacții și

bucurii, ei nefiind alții decât invitații casei, familiei, poftiții aceștia, chemați speciali la evenimentele ce se derulează la momentul respectiv doar cu ajutorul lor.

Oportunitatea poftiților/ invitaților este specială. Ei îndeplinesc roluri și poziții sociale diferite și pot fi:

- rude/ neamuri/ rubedenii
- prieteni
- colegi (de serviciu, de școală)
- vechi cunoștințe
- noi cunoștințe
- șefi
- amici
- „nimeni”, întâlniți accidental și care invitați

din oficiu, onorează invitația.

Și astfel, familia își reunește mesenii cei poftiți la evenimente în care mâncarea și voia bună dau girul celor care se întâmplă. Avem invitați la:

- botezuri
- nunți

unde le așteptăm confirmarea

- comemorări (paratase, praznice)
- aniversări
- omagieri
- onomastice

de la care cei avizați nu vor lipsi sub nicio formă, invocarea vreunui pretext nefiind valabilă.

În această contextualitate, **depărtarea** este un atu al invitațiilor. Ei vin de peste mări și țări, au schimbat calești și bidivii, și-au făcut încălțări și veșminte bătute-n fir, iar fețele lor sunt albe și ici-colo rumenite precum floarea de bujor, sau limpezi la ochi ca roua dimineții.

Ei sunt poftiții călători care stau câteva zile sau un timp bine cumpătat, la cei invitați, fiind cei ce-aduc prospețimea vorbei și-a spiritului.

Vor fi cinstiți printre meseni, iar cuvintele lor sorbite cu nesaț și rememorate în timp, după plecarea acestora.

Mesenii rămași își vor aminti nu numai chipul lor, dar și obiceiurile avute la masă, plăcerile

mâncărurilor și bucuria paharelor pline. Ei își vor câștiga astfel dreptul de a mai veni, a mai fi poftiți/invitați căci spiritul lor liber sau conservator, a fost pe placul mesenilor. Ar putea fi, de ce nu, „sarea și piperul” unor momente speciale la care sunt printre meseni, cei poftiți, așteptați și chiar iubiți.

2.4 – Nepoftitul/ Neinvitatul

Cu aceștia din urmă, ne putem trezi la masă, neștiind nici cine sunt și nici cu cine au venit, ci doar ar putea fi „a șaptea roată la căruță”.

Pe ei:

- nu-i chemi
- nu-i cunoști
- nu-i poștești

sigur:

- nu-ți fac plăcere
- nu știi ce vor
- nu ți-i dorești la masă
- n-ai loc pentru ei

căci sunt niște „gură cască” sau acei nepoștiți de nimeni, neinvitați, care singuri se poftesc și auto-invită printre meseni pentru propria plăcere.

În general produce printre meseni:

- disconfort
- conflicte
- neînțelegeri
- scandal
- iritații
- jigniri

toate în folosul propriu de a ieși în evidență. Ei sunt nimeni – nepoștiții care trebuie văzuți și de care, cu grijă, diplomație, înțelegere, ne putem lipsi.

- Când apar? Ca ciupercile după ploaie!
- De ce apar? Pentru că le este... foame!



Capitolul 3

Vremea mâncărurilor

Este cu adevărat că a venit și vremea de a ne opri asupra cantității hranei, **cât** mâncăm din perspectiva timpului- a vremii, pornind simplu, de la acel proverb indian care ne sfătuiește să conștientizăm **mâncarea** în raport cu noi:

a) – **dimineața** să mâncăm și mâncarea dușmanului;

b)– **la amiază** s-o împărțim cu dușmanul;

c)– **seara** să-i dăm dușmanului și mâncarea noastră.

În acest context reușim a menține acel, fragil la unii, **echilibru** dintre cumpătare și lăcomie, astfel încât știința mâncărurilor și a respectului față de trup și suflet, să dea girul judecății noastre în ceea ce ne privește pe fiecare în parte.

3.1 Dejunul – dimineața

Dacă ne-am raporta ad literam la etimologia cuvântului, DEX (1975) ne prezintă rădăcina din franțuzescul *dejeuner*, care ajunge a fi:

- mâncarea de dimineață;
- micul dejun;
- masa de amiază atunci când vorbim în tradiția satului despre **prânzul cel mic**.

Astfel, **micul dejun – prânzul cel mic** – fiind prima masă pe care o iau țăranii în cursul dimineții, vara, când muncesc la câmp; timpul zilei când se ia această masă.

Deci, e momentul în care e necesar a nu „drămu” mîncarea, cerându-ni-se ca în general masa să nu fie frugală, iar echilibrul să primeze. Cu toate acestea știm doar din poveștile și basmele noastre, că la munca câmpului, la drum lung și greu și la război, oamenii porneau dis de dimineață, nespunându-ni-se despre ceea ce mâncau, doar ni se amintește că trebuiau să fie ușori la trup și ageri la minte ca să poată răzbi încercările vremii.

În acest context, e necesar a reține ceea ce argumenta Mencinicopschi Gh. (2010) că: „Micul dejun este cea mai importantă masă a zilei la care nu trebuie să renunțăm cu nici un preț. Dimineața ar trebui să consumăm cantitativ circa o treime din hrana zilnică, iar meniul ar trebui să conțină:

- grăsimi (unt, brânzeturi, ouă)
- proteine (carne roșie, ouă)
- glucide lente (pâine integrală, orez integral, cartofi fierți).

Cei care sar peste micul dejun se expun riscului de a deveni supraponderali sau obezi, spre deosebire de cei care iau micul dejun.”

3.2 – Prânzul – la amiază

Față de micul dejun (prânzul cel mic), **prân-zul**, după DEX (1975) este masa principală care se ia la amiază, unde se servesc și mănâncă mănăcă-rurile gătite în acest scop. Așa cum aminteam și la enunțurile anterioare, apare ca formulă, **prânzul cel mare** sau **prânzul mare** (amiaza), atât în tradiția poulară cât prin transfer și în unele povești și basme populare.

Tot aceeași sursă, DEX (1975), denumește prânzul cel mare ca fiind a doua masă pe care o iau țăranii, masa de amiază. Această masă apare ca personaj al poveștilor fiind bogată, îndestulată și stropită din greu cu licori (vin). Ea ține deja în desfășurarea sa, de un anumit ritual pe care-l vom ilustra mai târziu.

Pentru noi, cei de azi, același autor, Mencinicopschi Gh. (2010) este mentorul care ne învață a ne respecta atât ca individualități ce suntem, cât și mâncarea, mâncărurile, reușind a menține întotdeauna acel necesar echilibru atât valoric cât și moral-etic. Autorul ne precizează faptul că: „Acum se pot utiliza glucide rapide (miere, zahăr brun) și semirapide, pentru a se evita destocarea proteinelor și pentru a compensa oboseala organelor solicitate în timpul zilei.”

Și tot autorul ne dă sfatul de a găti cu dragoste, hrănindu-ne atât corpul cât și spiritul, menținându-ne sănătatea și întârziind bătrânețea.

Și poate cu siguranță, nu în ultimul rând, e necesar ca după masă/ mâncare să facem puțină mișcare amintindu-ne că:

a) - **romanii** spuneau că o mie de pași după masă te fac să rămâi tânăr;

b) - **chinezii** spuneau că o sută de pași după masă îți vor asigura 90 de ani de viață; (după Mencinicopschi Gh. 2010).

3.3 – Cina – seara

Aceeași sursă, DEX 1975, ne amintește și faptul că cina din latinescul *cena*, este masa de seară.

În felul acesta cina ne poate reuni pe toți ai casei, fiind pentru unii singurul moment al zilei în care se poate comunica, relaționa și socializa. Dar, chiar dacă „ne adună” cina trebuie să fie ușoară, proteinele animale (pește) și legumele să domine.

În povești și basme, pentru cină (vom vedea) ca să nu supere și îngreuneze trupul, și somnul să fie ușor, se vor mânca legume și pește, înainte de asfințitul soarelui. Sfatul de a ne scula de la masă încă flămânzi, ne atenționează poate și asupra faptului că indigestia și disconfortul pot înlocui liniștea și pacea nopții, provocându-ne dureri trupești și neliniști sufletești.

3.4 – Gustarea

N-o prea găsim în povești și basme, dar în DEX (1975) ni se spune că gustarea este acea mâncare rece, luată în fugă, în cantitate mică, între mesele obișnuite.

Localizată între aceste dimensiuni de timp ale zilei, gustarea va fi:

a)– **cea de dimineață** – ora 10 – 10.30, între dimineață și amiază, se constituie într-o stare de „tranziție”; poate fi formată din:

-fructe proaspete

-sandwich rece/cald

având deja un statut bine definit. În mediul educațional este cea care „declanșează” – pauza mare moment în care „gustarea de zece” este servită. Obișnuința face ca organismul să reacționeze atunci când gustarea lipsește, de aceea e bine ca în bioritmul nostru personalizat să existe și acest moment, dându-ne echilibrul atât de necesar din toate punctele de vedere.

b)– **cea de după amiază** – orele 16-16.30, care tot din perspectiva celui căruia îi este adresată, poate fi:

- a copiilor de la grădiniță, cămin și mâncarea de după o joacă buna, fiind în general un fruct sau „pâine unsă cu ceva” (unt, margarină, gem, ou, zacuscă);

- a tinerilor – care învață sau lucrează;

- a adulților care lucrează, unde de la un fruct se poate ajunge la o gustare caldă, mai ales când există posibilitatea de a se prelungi perioada de muncă.

Practic, momentul gustării reprezintă, în opinia noastră, o modalitate de a respecta trupul, hrănindu-l, astfel încât, timpul zilei să se numere în puterea și forța de a munci, a rezolva problemele cotidiene, dar și a ne păstra spiritul frumos, intact și inviolabil la atât de cunoscutul cuvânt ce destabilizează echilibrul – ispita.

Pot lupta cu ea? Dacă doresc cu adevărat și sunt pregătit cu siguranță DA. Doar trebuie să se vrea pentru că se poate.

Capitolul 4



Ajutoarele mesenilor

4.1. – Servitorul

Este acel personaj prezent în multe din poveștile și basmele românești căruia i se atribuie obligații speciale. Astfel, vorbim de servitorul din slujba:

- a) - din curte, care muncește la acareturi (cotețe, grajduri);
- b) - de la câmp, unde aratul, semănatul și strânsul recoltei îi sunt atribuite;

c) – în casă, unde-l întâlnim fie făcând și păstrând curățenia, dar și la bucătărie unde este folosit la servitul mesei/mâncărurilor.

Îndeplinind roluri atât de diferite la curtea bo-ierească sau cea împărătească, servitorii se deosebesc între ei nu numai prin atribuții (așa cum enumerarea ne-o precizează) cât și prin veșmintele/straietele/ hainele ce le poartă.

Oprindu-ne doar la cei ce servesc masa, vom descoperi că ei trebuie să îndeplinească anu-mite condiții, adică să fie:

- de încredere
- tăcuți
- cumpătați
- harnici

dar și să știe să răspundă când sunt întrebați

- să nu încurce felurile mâncărurilor
- să nu răspundă îndărăt la vorba înaltă

precum și: - frumoși la înfățișare

- destul de tineri

- plăcuți la vedere

astfel încât prezența lor în jurul mesei și în preajma mesenilor să nu stânjenească, ei fiind doar niște „umbre umblătoare” atât de necesare.

Dar în poveste și/sau basm se întâlnește și acel servitor: - limbut

- hapsân

- buhăit/ urât

- desfrânat

- nechibzuit

- leneș

care, în cele mai multe cazuri, sfârșește printre slu-gile curții, sau cel mai rău, alungat de pe pământuri.

Și pentru a servi la masă, servitorul va învăța să poarte tăvile cu mâncare având grijă ca sosurile să nu se prelingă, cărnurile să nu atârne, iar întreaga mâncare să sosească pentru meseni, la timp și „să nu fie nici prea fierbinte, dar nici prea rece, ci numai potrivită.”

Fiind de nădejde și încredere, fără „a trage cu urechea” la vorbăria mesenilor, servitorul va putea vreme îndelungată, atât cât îl vor ține „mâinile și picioarele” să aducă la mesele împărătești și ospetele ce le va povesti nepoților la bătrânețe, mâncăruri alese pe tipsii prețioase.

De le va gusta vreodată? Poate, pe furiș, în bucătărie de-or mai rămâne niște resturi „de-nmuiet un colț de pită și de ros, ia, acolo, un ciolan”, dar fără să-l vadă sau să-l știe nimeni.

4.2. – Chelăreasa

Pornind tot de la DEX (1975), aflăm că soția chelarului, **chelăreasa**, îndeplinește funcția acestuia, adică este persoana care deține cheile cămării, sau pivniței și care administrează proviziile unei gospodării boierești, cuvântul având origine slavonă, kelaru.

Și astfel, în povestea și basmul românesc, chelăreasa este bine creionată, mai ales că ea este

„purtătoarea cheilor” de la pivnițele și cămărilor îndestulate.

În acest context, rămâne memorabilă descrierea chelăresei din basmul „Sarea în bucate” de Petre Ispirescu: „...Se uită la dânsa chelăreasa, cu ochi pătrunzători și i se păru a fi bună să o ia pe dânsa în slujbă... Chelăreasa se bucură văzând-o că răspunde așa de cuminte, și o luă să-i fie ajutoare. Îi spuse ce are de făcut și îi dete pe mână un vraf de chei din mai multe ce avea.

Fata era cuminte și deșteaptă. Ea începu să deretice prin cămară și prin dulapurile de la care avea cheile și să puie ficare lucrușor la rânduiala lui.”

Aflăm astfel că, atribuțiile chelăresei sunt precise, ea trebuind să:

- fie de încredere
- se preocupe a avea întotdeauna cămărilor

pline

- mențină curățenia

- păstreze cheile totul fiind păzit cu strășnicie

- aibă ajutoare de chelăreasă de încredere

- fie cumpătată

- cunoască slugile bine fiind aspră câteodată

- răspundă de faptele ajutoarelor sale în fața boierului sau a împăratului.

Observăm că rangul dat chelăresei este important în momentul în care ea trebuie să pregătească și să păstreze proviziile, nevoită fiind a ști fiecare după rosturile lor. În cămăruri chelăreasa va avea și verdețuri și prospături și făină și dulcețuri, dar și cornuri, pastrame, table de slănină și rude de cârnați, astfel ca oricând mesele împărătești și ospetele să poată începe iar mâncărurile să fie neprețuite.

A fi chelăreasă la curte, înseamnă mai mult decât servitor/ slugă, deoarece aceasta trebuia să se bucure de încrederea totală a stăpânilor în ceea ce avea de făcut, cât și onoarea de a purta astfel de veșminte,

deosebindu-se de restul care slujeau la acea vestită cetate împărătească.

4.3. – Bucătarul

Rar ieșind din bucătăria sa și „destul de scump la vedere”, **bucătatul** este cel care:

- pregătește mâncărurile;
- gustă cele pregătite;
- așază pe platouri cele gătite

astfel încât totul să placă atât ochiului cât și gurii.

Bucătarul se sfătuiește la meniuri cu stăpânii iar proviziile sosesc după ce cheile chelăresei deschid cămărilor și tainurile curții sau a cetății. El trebuie să știe a împăca mâncărurile de peste zi atât pentru trup cât și pentru suflet.

În bucătărie este persoana de care ascultă toată lumea, iar atunci când din vreo nesăbuiință mâncărurile nu sunt așa cum au dorit mesenii, el este singurul care poate sta în fața boierului sau împăratului, dând

socoteală despre cele rânduite în gătitul propriilor mâncăruri.

La marile ospete, în bucătării întâlnim mai mulți bucătari, iar dacă se greșește răspund cu toții. Grăitor este exemplul din același cunoscut basm românesc „Sarea în bucate” de Petre Ispirescu.

„ – Ba să mă ierți împărate, bucatele tuturor mesenilor sunt bune de mâncat, numai ale mele, nu.

Se făcu foc de supărare împăratul socru și porunci numaidecât să vie bucătarii să dea seama de ceea ce-au făcut și vinovații să se dea morții.”

Ca și ceilalți de la curte, bucătarul își are veșmintele aparte, șorțul fiind piesa de rezistență, pe lângă oale, cratițe și linguri mari de mestecat fierturile, așa cum de la brâul chelăresei nu vor lipsi niciodată cheile!

4.4. – Pivnicerul

Prezent mai ales la înalte curți boierești și împărătești, **pivnicerul** rânduiește și pregătește pivnițele pentru că adăpostește la răcoare, butoaiele cu vin și licoarea din sticlele păstrate în nisip, să mențină aroma și buchetul soiului de struguri ce ducea în vreme faimă băuturii.

Totodată după DEX (1975) pivnicer este titlul dat boierului care avea în grijă viile și pivnițele domnești.

Poate totuși, atunci când la curte nu este un chelar sau o chelăreasă, să țină el cheile cămărilor și a tainurilor, fiind omul de încredere al stăpânului.

4.5. – Paharnicul

Mai ales întâlnit în poveste, **paharnicul** este, după DEX (1975), acea persoană care toarnă băutura în

paharele oaspeților la diferite ocazii, având grijă ca acestea să fie întotdeauna pline.

Totodată, paharnicul este și acel titlu boieresc dat la curtea domnitorului care avea grijă de băutura acestuia, servindu-l în împrejurări speciale, cum ar fi la sărbători, gustându-i băutura pentru a se convinge că ea nu a fost otrăvită.

Având ca și pivnicerul, titlu boieresc, paharnicul socotea ca plină de încredere față de domn, onoarea ce i se făcea, deoarece, putem afirma că la un moment dat, întreaga viață a celuilalt stătea în mâinile lui.

Discret și întotdeauna în spatele și în umbra domnului, paharnicul putea dobândi în timp, statutul de sfătuitor de taină, știindu-se că „vorba dulce mult aduce”, iar că licoarea „dezleagă limbi” și uneori „întunecă mintea”, ajutând, de ce nu, atunci când era cazul, la bunul mers al treburilor domniei.

Capitolul 5



Mâncărurile din poveștile lui Ion Creangă

5.1 – Afost odată...

Parafrazând, am putea spune că „a fost odată ca niciodată, că dacă n-ar fi fost”, l-ar fi inventat pe a fost odată... Ion Creangă (1837-1889).

De ce? Poate pentru singurul motiv de a ne fi transmis, așa cum remarca Iorgu Iordan (1970) „dragostea lui de oameni, bucuria de a se găsi în

mijlocul lor, de a povesti și glumi cu dânșii, optimismul și seninătatea cu care privește lumea, adică, spus mai scurt, atmosfera de voie bună, umorul și râsul sănătos care străbat de la un capăt la altul întreaga lui operă literară.”

Ion Creangă ne poartă prin satul său, școala sa, poveștile sale ca printr-un coridor prin care, străbătut, vom găsi la ieșire, mai multă omenie, bunătate și înțelepciune. Totul în poveștile sale apare ca posibil a se întâmpla, personajele nefiind altele decât întruchipările cu zilele bune sau rele ale megieșilor, neamurilor și altora de prin preajmă-i. De aceea, acțiunea în poveștile sale este vie, aproape de mersul fiecărei zile pe care țăranul moldovean o trăiește, găsim-l ba în bățătură, ba la câmp, ba făcându-și dreptate știind că binele întotdeauna va învinge, ba mâncând și petrecând la bucurie și necaz.

Fiind un fin cunoscător al obiceiurilor lumești, Creangă trăiește prin poveștile sale, propriile experiențe dar și rememorează unele obiceiuri și

tradiții, personajele fiind vii. Cu alte cuvinte, legat de subiectul cărții, ele și mănâncă, gătindu-și mâncăruri mai mult sau mai puțin alese, dar care vin în poveste, de pe masa sătenilor, încă parcă aburinde. Sub acest aspect, cel al **mâncărurilor gătite**, dorim a ne opri în cele ce urmează, descoperind împreună nu numai **felul** acestora, dar și **rețeta** după care la vremea aceea erau preparate cu mult meșteșug și pricepere.

Și astfel vom afla, după vremea povestitorului, cam între anii 1875-1882 ce găteau moldovencele și ce mâncau personajele poveștilor sale. Cât era totul de sănătos? Cât se respecta tradiția? Unde se aflau bucatele și cine le avea în grijă? Ce mâncau la botezuri? Cât țineau ospetele și cât se întreceau bucătăresele? Ce se mânca la pomană?

Întrebări la care, considerându-le ca o adevărată provocare vom încerca a răspunde la vremea cuvenită. Și astfel, vom încerca iar a vă ademeni pe rând cu mâncăruri mai **ușoare** sau mai **grele**, cu trufandale, licori, dulcețuri, dar și salăți, fructe, și

multe alte neștiute „înfruptări delicioase” pentru trup și suflet.

Vom putea fi în cele ce urmează „martorii” răsfățului culinar pe care în cele mai multe din poveștile și amintirile sale, Ion Creangă îl descrie într-atât încât în unele situații ajunge „să-ți lase gura apă”.

Și în vorbirea noastră, vom avea și sarmale și pui pârliti în frigare, pască cu smântână și cu ouă, sau plăcinte, covrigi, smochine, nelipsind vinul și precum gândim că vor spune mulți după ce ne-au citit, că „nu se mânca și trăia chiar așa de rău pe rău pe vremea aceea și că bucuria și veselia făceau casă bună împreună. A spus cineva altceva? Doar știm cu toții că, povestitorul nu uită să ne amintească de câte ori se cuvenea că: „Nu știu alții cum sunt, dar eu, când mă gândesc...”

5.2. – Capra cu trei iezi

Apărută în Convorbiri literare la Iași în 1875, povestea **Capra cu trei iezi** surprinde într-o formă ușor moralizatoare, ce pățesc copii ce nu-și ascultă părinții („îi mănâncă lupul”) și la ce chinuri sunt supuși cei ce-i supără pe părinții copiilor (lupul a căzut în groapă).

Supărată că vecinul ei, cumătrul lup, i-a mâncat doi iezi, capra încearcă să-l pedepsească, stârnindu-i lăcomia. Și astfel, ca orice femeie pricepută, capra știe ce să gătească pentru cumătrul lup la praznicul după iezișori, pregătește cele trebuincioase și anume: „Și așa zicând, pune poalele-n brâu, își suflecă mânecile, ațâță focul și s-apucă de făcut bucate. Face ea **sarmale**, face **plachie**, face **alivenci**, face **pască cu smântână și cu ouă** și fel de fel de bucate.”

Și iată după ce rețete gătea bucatele pentru praznicul iezișorilor ei la care-l invitase și pe cumătrul lup:

1)– Sarmale moldovenești

Preparația începe prin opărirea foilor de varză proaspătă cu borș. Sarmalele se fac numai cu vârful foilor.

Tocătura se face din carne de bou de la coadă și carne de porc grasă. Se taie carnea în bucăți mici și se trece o dată prin mașină. Se trece apoi a doua oară prin mașină și se adaugă: un miez de pâine muiat în lapte, sare, piper, puțină ceapă tăiată foarte mărunț și prăjită în unt, puțină verdeață tocată mărunț (pătrunjel și mărar) și două ouă bine bătute.

Cu această compoziție se umplu sarmalele, care nu trebuie să întrecă în dimensiune o nucă de mărime mijlocie. Meșteșugul executantului constă în potrivirea umpluturii. Ea nu trebuie să fie nici prea strânsă în foaia de varză, nici prea în voie. Se pune pe fundul unui vas un strat de varză tăiată fin și deasupra se așază sarmalele, presărând între ele boabe de piper negru. Deasupra sarmalelor, alt strat de varză tăiată fin.

Pe straturile de varză se pot pune felii de roșii și chiar ardei verde.

Unii fierb sarmalele în borș, alții în vin. Recomand altă procedură: să se fiarbă înăbușit în zeamă de carne, până ce scade lichidul la mai puțin de jumătate. Se scot de la foc și se duc la beci sau alt loc răcoros. Asta pentru prima zi. A doua zi se toarnă peste sarmale o sticlă de Cotnar vechi în care s-a diluat o bună cantitate de bulion italianesc (pastă de roșii) și se pune vasul în cuptor, să fiarbă mocnit și să se rumenească puțin. Cu zece minute înainte de a se servi se adaugă două linguri de unt proaspăt. La sarmalele preparate în acest fel vinul roșu e de rigoare.

2) – Alivencă

- 1 kg brânză
- 6 ouă
- o ceașcă de smântână
- 4 linguri făină de grâu
- 8 linguri rase de făină de păpușoi (mălai)
- 50 grame unt

- 250 grame lapte

- puțină sare

Preparația:

Treci brânza prin sită sau o frământă într-un castron, totul e s-o aduci în stare de alifie. Adugi gălbenușurile și frământăți. Torni apoi smântâna, untul și sarea. Amesteci bine, până ce obții o pastă omogenă. Cerni mălaiul și-l torni treptat peste această compoziție, frământând-o mereu, până ce ajunge de consistența unei mămligi mai vârtoase. Ajuns aici, bați albușurile rămase până ce încep să-ți evoce omătul de pe piscu Ceahlăului, sau „les nieges d’antant”(zăpezile de altă dată). Pe urmă iei mata o tavă, o ungi cu unt și presari pesmet. În tava astfel pregătită torni compoziția, după ce ai amestecat-o năpraznic în prealabil cu albușurile. Pui la cuptor. Când se rumenește ca o codană înainte de a intra la horă, răstorni în farfurie, cum faci cu budinca. Nu-ți mai rămâne acum decât să-i dai aluatului forma geometrică pe care o preferi: pătrat, dreptunghi, romb, cum

binevoiești. Servește cu smântână alături ca, cine vrea să puie deasupra.

3) – Alivenca bunicii lui Creangă

Așezăm noi cu migală pe un șervet cu motive locale următoarele: brânză de vaci, ouă, lapte, mălai, unt, smântână, sare. Acu eu mai fac o precizare: după gustul meu alivenca e mai bună dulce decât sărată; drept pentru care aș mai adăuga și niște stafide, esență de rom, miere sau zahăr. La nevoie aș pune și niște gem cu coacăze pe listă.

Bref: luați un castron și puneți niște brânză de vaci scursă bine în el, apoi separați ouăle și păstrați albușurile pentru final. Gălbenușurile le turnați peste brânză și amestecați ușor cu o lingură de lemn curată. Apoi subțiați totul cu lapte fiert; turnați sare, zahăr, stafide, esență de rom, puțin unt, amestecați iarăși cu răbdare. Apoi, la sfârșit adăugați albușurile bătute spumă. Lăsați la rece compoziția, dar numai după ce ați

cernut niște mălai peste ea și ați aruncat trei cuburi de unt.

Separat, ungeți o formă rotundă (ori dreptunghiulară) cu restul de unt și tapetați-o cu restul de mălai, să nu se prindă compoziția de pereții tăvii. Puneți totul la cuptor, la foc potrivit, cam pentru 25-30 de minute și după ce ați scos-o serviți cu smântână, caldă.

4),– Alivencă

- 0,400 kg brânză de oi
- 0,100 kg smântână
- sare
- 5 ouă
- 0,060 kg unt
- 0,050 kg făină

Mod de pregătire

Se dă brânza prin sită, se amestecă bine cu mălai, ouă, sare și unt. Se toarnă compoziția într-o tavă tapetată cu unt și se dă la cuptor 30 de minute. Se taie bucăți în formă de pătrat și se servește fierbinte cu smântână deasupra.

5) – Plachie (da întreb-o pe nora cea mare a „Soacrei cu trei nurori” ce-o pregătea numai pentru „feciorul cel mare”)

6) – Pască

Se spune că e prăjitură tradițională preparată din aluat de cozonac peste care se pune o pastă obișnuită din brânză sau orez, smântână, amestecate cu zahăr, stafide, nuci și se mănâncă la Paști, atât de ortodocși cât și de catolici.

7) – Pască cu smântână și cu ouă

Aluatul:

- 1 kg făină
- 40 grame drojdie de bere
- o jumătate litru de lapte
- 300 grame zahăr
- 6 ouă
- 250 grame unt topit
- coajă rasă de lămâie
- zahăr vanilat
- esență rom

Se face aluatul bun și se pune umplutura:

- 1 kg smântână
- 200 grame zahăr
- 3 linguri făină
- 6 gălbenușuri
- 4 albușuri
- 1-2 baton de vanilie
- coajă rasă de lămâie
- stafide

Se recomandă ca smântâna folosită să fie proaspătă, grasă și fără zer. Pentru a scoate zerul din smântână se procedează astfel: într-o cratiță se pun 250 grame mălai, se acoperă cu un șervet curat, care să depășească marginile cratiței. Se toarnă smântâna pe șervet și se lasă câteva ore, timp în care zerul din smântână este absorbit de mălai. Smântâna astfel scursă se pune într-un castron, se adaugă zahărul, mirodeniile și gălbenușurile, amestecându-se bine. La sfârșit se pun albușurile bătute spumă, împreună cu stafidele, amestecându-se ușor până la încorporarea

acestora. Compoziția obținută se adaugă în tava cu aluat, se întinde uniform, se unge cu ou pe deasupra și se bagă în cuptorul încălzit. Se lasă 40-45 de minute la foc potrivit. Se răcește în tavă.

Și nu ne mai miră că, lacom fiind, lupul a dat „iama” la asemenea bunătăți, uitând de durerea pricinuită caprei, ce-și plângea iaca, iezișorii mâncați tocmai de el, cumătrul, vecinul ei.

5.3. – Soacra cu trei nurori

Publicată tot în anul 1875 în „Convorbiri literare”, la Iași, povestea **Soacra cu trei nurori** aduce în prim plan poziția soacrei în căsnicia fiilor săi, care ajunge, în nesăbuința sa, de a primi „după plată și răsplată” din partea nurorilor.

Astfel, înlocuirea înțelegerii și respectului față de proprii fii și nevestele acestora, o aduce pe soacră în ipostaza de bănuitoare și cârcotașă, stăpâna casei fiind

neînduplecată, arătându-și supremația prin acte intolerabile.

Din protectivă, mama devine soacra acaparatoare, dornică să-și domine nurorile, neștiind că se va găsi și „ac pentru cojocul ei”. Și încercând nurorile a fi robace și a nu ieși din cuvântul soacrei „muncind zi și noapte, dar pregătind într-o vreme și ceva de mâncare.

Și așa se face că soața feciorului cel mare gătește doar pentru el, după cum zice soacra „**pla-chie cu costiță de porc**, de cele afumate din pod și Doamne bine vom mânca”. Când întreabă de mâncare, c-o podidise foamea pe nora dintâi, soacra-i răspunde:

„- De mâncare? **O ceapă, un usturoi și-o bucată de mămăligă** rece din poliță sunt destul pentru o nevestă tânără ca tine...**Lapte, brânză, unt și ouă** de-am pute dibui să ducem la târg să facem ceva parale; căci casa s-a mai îngreuiat cu un **mâncău** și eu nu vreau să-mi pierd comăndul.”

Același calapod folosește soacra și pentru nora feciorului mijlociu care și ea se arată supusă. Doar

când feciorul cel mic se-nsoară fără a cere prea multă învoială mamei, aceasta se trezește c-o noră ce-i va fi „nașul”.

Neacceptând mămăliga rece cu ceapă, nora cea mică se răzvrătește, ducându-se a pregăti ceva de mâncare: „Nu trece nici un ceas la mijloc și-un cuptor de **plăcinte**, câțiva **pui pârpațiți în frigare și prăjiți în unt**, o **străchinoaie de brânză cu smân-tână și mămăliguță** erau gata. Apoi iute cheamă și pe celelalte două în bordeiu și se pun la masă cu toatele.”

Surprinsă de neascultarea și nesocotința nurorilor, soacra își găsește a doua zi bordeiul plin de pene, blide și **cofăelul cu vin** răsturnat. Supărată află că „i-au fost cuscrii în vizită și-au găsit-o dormind”, moment în care conflictul cu cele trei nurori este deschis pe față, dar neînțelegerea ei va duce la pedeapsa extremă. Că fiecare „doarme după cum își așterne” este adevărat și că „ce semeni aceea culegi”, soacra și-a primit pedeapsa, iar nurorile au trăit în pace

și liniște la casele lor până la adânci bătrâneți „plângând-o”.

Dac-au fost și bune gospodine? Lucrul acesta ni-l pot dovedi doar **rețetele** după care nora cea mică le-a gătit suratelor ei, bucatele alese și anume:

1) – Plachie cu costițe de porc afumate

Plachie

Un pahar mare de orez ales bine. Două pahare- jumătate supă de carne (dacă nu aveți apă). Două linguri de unt, sau un sfert de pahar de untdelemn (dacă doriți să-l serviți rece), sare.

Preparație:

Încingeți untul (sau untdelemnul) într-o cratiță. Când s-a încins bine, turnați orezul de preferință nespălat (dacă e frumos). Îl rumeniți ușor, mestecând mereu, (altfel se lipește). Turnați cele două pahare și jumătate cu supă (n-ai uitat sarea nu-i așa?) și lăsați să fiarbă acoperit și la foc blajin, până ce lichidul prin evaporare, dispare de la suprafață, fără ca orezul să fie încă fiert. În momentul acesta luați cratița așa

cum se găsește, cu capacul pe ea, și-o acoperiți c-o plapumă sau pătură groasă, îngrămă-dind apoi deasupra șaluri, perne, pulovere, în fine, tot ce poate acoperi bine. Părăsiți orezul și așteptați pilaful căci se face singur. Îl puteți lăsa așa cât binevoiți. Dar dacă doriți să-l mâncați cald, după un ceas și jumătate cel mult, despuieți cratița și ridicați capacul. Veți constata că orezul se umflă (înflorește) în proprii lui aburi și în propria-i căldură

2) – Plăcintă cu brânză

Luăm un calup de brânză de vacă, două gălbenușuri de ouă, o lingură de zahăr praf, o lingură de făină. Stropim o tavă cu unt și punem compoziția de mai sus, apoi ungem pe deasupra cu un gălbenuș de ou și o punem la copt. Se servește caldă, presărată cu zahăr, tăiată în pătrățele ca o prăjitură.

3) – Pui fripți în frigare și prăjiți

- 2 pui
- 20 grame unt
- 1 căpățână usturoi

Curățăm puii, îi spălăm și îi frecăm cu sare pe dinăuntru și pe dinafară. Apoi îi înfigem într-o frigare și îi frigem la foc potrivit, învărtind mereu frigarea.

Preparăm un sos cu puțină apă, o bucățică de unt cât o nucă și usturoi bine pisat. Cu pană ungem puii cu acest mujdei, iar când carnea devine mole friptura este gata.

4) – Pui fript țărănește

Frigem puiul la frigare ca de obicei, însă îl ungem mereu cu smântână. Puiul iese astfel mustos și fraged.

5) – Pui la frigare

- 3-4 pui mici
- unt
- sare
- piper
- 2-3 căței de usturoi

Se curăță puii, se spală, se sarează, se pipărează și se ung cu grăsime. Se pregătește o frigare

din lemn, se pun puii în frigare și se frig la cărbuni încinși. În timpul frigerii, puii se întorc pe toate fețele și se ung cu grăsime și după dorință, cu mujdei de usturoi. Când sunt aproape gata nu se mai ung, ca să se rumenească. Se servesc fierbinți, cu cartofi prăjiți și diverse salate.

6) – Pui umpluți

Puii, mai ales, se întocmeau astfel: se goleau pe la târniță de măruntaiele de pe care se alegea untura galbenă și parfumată, care topită avea limpezimea mierei din floarea de câmp cu trifoi și în ea se călea ceapa tocată, adăugându-i pesmet alb înmuiat în lapte dulce. Ceapa și pesmetul se frământau cu câteva ouă crude, cu mărar, pătrunjel și tarhon și cu gălbenușurile tari și terciuite și se umpleau puii cu maiaua asta. Abia acum se dădeau la cuptor răsturnați pe spate, unși cu untură și stropiți la fel până îi pătrundea focul moale și se făcea pielea cum îi coaja coacăzei necoapte destul.

7) – Pui umplut

Luați un pui de-o aripă și curățați-l bine, apoi umpleți-l cu unt frecat spumă, de pastă de roșii dulci, verdeață tocată, mere rase, pâine muiată în lapte, ciupercuțe tocate mărunt, ficăței de pasăre sărați și striviți, ceapă călită, doi căței de usturoi, cimbru, curry, o bucată de grăsime de pasăre... Închideți zburătoarea și puneți-o într-o tavă, la cuptor, vopsiți-o periodic cu zeama care-o lasă și înfulecați-o când este rumenită.

8)– Pui au cotton

Să iei doi sau trei pui să-i prăjească după rânduială, punându-le sare pe cât le trebuie și apoi, tăind felii subțiri de slănină să se învelească cu ele puiul peste tot și pe desupra acestora să se învelească cu hârtie albă și așa să se frigă, luând sama bine să nu se ruminească. Rânzele lor să se fiarbă și când or fi fierte să se hăcuiască cu maiurile crude și cu puțin pătrunjel, harpactică și douăzeci și cinci ciuperci. Apoi să se ieie puțin unt într-o tigaie și înfier-bântându-se pui topiturile acele înăuntru și le lasă să se prăjească

puțin, apoi presărându-le cu o lingură făină și amestecându-le, lași să se mai prăjească puțin. Pe urmă torni deasupra lor un polonic de zeamă de carne, puțină sare și piperiu și o lingură de smântână și le lași de fierb bine; și apoi puii, când vor fi bine fripți, să se toarne această salce într-un blid și puii să se așeze înăuntru, cu chip să nu se cunoască puii că-s fripți.

9) – Pui prăjiți cu unt

Puiul, grijit foarte curat și tăiat în patru, îl sari precât trebuie și îl lași să șeadă un ceas. Apoi, puind unt mult în tigaie de lut, lasă să clocotească și apoi, tăvălind bucățelele, le pui în făină de grâu. Le moi pe urmă în apă rece și apoi, tăvălindu-le în posmag de franzelă, le pui în tigaia cu unt și rumenindu-se bine pe o parte, le întorci pe cea parte, ca să se ruminească deopotrivă, și sunt gata.

10) – Pui prăjiți

Să grijești puii și să-i tai în patru, să-i sărezi. Bate omătul de la două ouă, unge puii și-i presară cu posmag; și să-i prăjești frumos și le pune garnitură.

11) – Pui umpluți și fripți

Să-i grijești și să-i sărezi, scoate maiurile și stomaburile și le hăcuiește cu petrunjel. Apoi pune două ouă, patru linguri posmag ruminat în unt, sare și puțină smântână. Umples puii, leagă-i cu ață și-i frigi în frigare și tot îi unge cu unt. Când vor fi gata, îi așază cu pătrunjel.

12) – Clopan fript întreg

Se alege o puică dolofană, hrănită cu tărâțe, i se sucește gâtul și, după ce-i opărită, jumulită și curățată de măruntaie, i se desface pieptul în două, spinarea cu târțița, coapsele, aripile și gâtul. Grăsi-mea ei parfumată se topește repede într-o tigaie. Apoi, iei și-ntr-o cratiță joasă, unsă dinainte se așter-ne dedesupt un rând de ceapă tocată și de roșii jupuite de pieleță, peste care vin bucățelele de pasăre. Deasupra se presară mărar verde și pătrunjel la fel, verdeța aceasta frecată cu sare și cu boia iute și carnea tare a unui sat de ardei din cei bucălați, tăiați în felii lungi și subțiri și bulionul cu care s-a stins grăsimea. Mâncarea se

isprăvește înăbușită sub capac, la foc galeș, și se-mperechează mămăligii, da mai trebuie și-un vin roșu, de-al cărui gust nu te mai saturezi niciodată, dar nici nu te tulbură cine știe ce.

Și după cum găteau nurorile și ce harnice erau, cu siguranță ca și azi, casele gospodăriile lor ar fi mândrețea unui sat, vrednic de a avea asemenea nurori și feciori ai „Soacrei cu trei nurori”.

Și cu siguranță nu uitau nurorile „Soacrei cu trei nurori” să pregătească mesele cu alese bunătăți dar și cu băuturile cele multe care se potriveau, așa că:

a) – după gustări aduceau pe masă: rachiu, țuică, votcă, vermut.

b) – după pește, legume și mâncăruri cu sos, vin alb, ușor.

c) – după friptură: vin roșu sau bere brună, tare

d) – după friptură de pasăre și vânat: vin de desert.

e) – dacă la masă se servea un singur fel de vin, acesta nu trebuia să fie dulce.

5.4 – Povestea porcului

Dacă cele două povești: „**Capra cu trei iezi**” și „**Soacra cu trei nurori**” apar în anul 1875, revsita „Convorbiri literare” din Iași publică în anul 1876 o nouă poveste scrisă de Ion Creangă: **Povestea porcului** unde fantasticul cu realul, pe fondul blestemului și-a superstițiilor, creează tipare ale cuminenției, fricii și ascultării, cât și a neascultării, ducând în final la umilință și supunere necon-diționată.

Astfel, Făt Frumos prefăcut într-un purcel este găsit de-un moșneag de-o sută de ani, și dus babei sale, de nouăzeci de ani și care n-aveau copii, să fie copilul lor. Fiind năzdrăvan, purcelul înde-plinește dorințele împăratului, ajungându-i ginere.

Ajunsă nevasta purcelului și nora bătrânilor, fata de-mpărat descoperă vraja, de-a avea doar noaptea bărbat, acesta lepădându-și pielea de porc și nesăbuită, i-o aruncă-n foc, urmând a purta bles-temul. Și astfel află că bărbatul ei nu era altul decât Făt Frumos pe care va trebui să-l caute la Mănăstirea de Tămâie, iar cercul

ce-l poartă la mijloc, atins doar de mâna lui dreaptă va plesni și-atunci se va naște pruncul.

Spășită, femeia pleacă-n lume pentru a-și afla bărbatul, pe drum întâlnindu-se cu cele trei surori: Sfânta Miercuri, Sfânta Vineri și Sfânta Duminică.

Auzindu-i prima dintre ele povestea o primește în casă și-o omenește, căci până la Mănăstirea de Tămâie mai era cale lungă, chiar dacă jivinele din împărăția ei nu știau unde este aceasta. Dar, totuși, Sf. Miercuri o îndreaptă spre sora sa de-a doua, Sf. Vineri, neuitând a-i da **„drumeței un corn de prescură și un păhăruț de vin, ca să-i fie pentru hrană de drum”**. Sf. Vineri **„i-o mai dat și ea un corn de prescură și un păhăruț de vin”** îndru-mând-o cu multă bunătate și blândețe la sora cea mare, Sf. Duminică.

De la dânsa, mai precis de la un ciocârlan șchiop de pe împărăția sa, cele două află drumul spre Mănăstirea de Tămâie, dându-i și aceasta pentru drum drumeței: **„un corn de prescură și-un păhăruț de**

vin ca să-i fie pentru hrană”, femeia ple-când mai departe.

După ce trece prin multe încercări care-i pun pe talere credința și iubirea, femeia ajunge a-l afla pe bărbatul său, Făt Frumos, și unde scăpând și de hârca de babă Talpa- Iadului, blestemul se stinge, iar ea, după ce i-a atins cu mâna dreaptă cercul, naște pruncul dar și se recunoaște învinsă de dragostea celui ales.

Și toate se sfârșesc cu bine, iar nunta făcută acum, căci prima dată n-au îndraznit, de rușine, a o anunța, a ținut trei zile și trei nopți, veselindu-se cu toții, mai ținând poate și astăzi.

După ce **rețetă** au pregătit **prescura** cele trei surori – Sf. Miercuri, Sf. Vineri și Sf. Duminică, rămâne a afla, știind că aceasta i-a ținut de saț alături de paharul de vin, răzbind atât drumul cât și greutatele.

Și-ncepem așa:

Luăm șapte mâini de făină albă, rase și le așezăm pe masă, apoi adăugăm cât ia făina, sare și drojdiuță, o jumătate de lingură.

Începem a le frământa toate laolaltă până se încorporează bine și se pun la dospit. Când îi dospit aluatul se ia și se întinde pe masă, ca o foaie mai groasă, se împarte apoi în șapte bucăți egale din care se va face prescura (are formă de rozetă, floare), una la mijloc are formă de pituță și șase în jur ușor prinse, de aceeași mărime.

Se așază apoi într-o tavă obișnuită în care am presărat făină, se ia chistornicul și se pune pe fiecare bucată și-apoi se dă la copt. În acest timp, vădana, femeia văduvă, și iertată de Dumnezeu, care are dezlegare să facă prescură, spune rugăciunea Tatăl Nostru, binecuvântând la sfârșit cele pregătite cu „În numele Tatălui și a Fiului și a Sfântului Duh, Amin”. Dacă cuptorul e bine încins, prescura se rumenește și coace în vreo trei sferturi de ceas. Se scoate din cuptor tava, se bate ușor să se desprindă prescura, apoi aceasta se ia și se așază pe un ștergar învelind-o cu el. Se duce a doua zi la biserică unde se sfințește și-apoi se împarte celor în drept.

De obicei prescura se face atât pentru pomenirea morților cât și pentru sănătatea casei și-a celor din jur.

Pe lângă cornul de prescură, femeia mai primește și-un păhăruț de vin, fapt care demonstrează modalitatea de implicare a licorii în ritualul creștin. Astfel, **vinul** considerat și perceput ca lichidul roșu, dens și vital, Herseni T (1977) este sinonimul sângelui sfânt al lui Hristos, fiind de fapt simbolul nemuririi și învierii din morți.

Văduva O. (1996) ne amintește faptul că el este considerat astfel ca element esențial al misterului Euharistiei- ritual religios de importanță fundamentală în creștinism, argumentând astfel valoarea spirituală a acestei băuturi ce a fost inclusă ca element ritualic și de ceremonial în majoritatea obiceiurilor populare românești ce consideră **pâinea** și **vinul** ca **hrană totală**.

Să ne reamintim faptul că, venind în sprijinul afirmației anterioare, după Maurs M. (1993) –

în legenda despre Baba Dochia, aflăm că aceasta îi cere lui Dumnezeu mâncare, adică pâine și vin- ca elemente definitorii ale mâncării pentru om.

Și poate ostenită de drum, drumeța primește și **păhăruțul cu vin** pe care Sf. Miercuri sau Sf. Vineri și de ce nu, sora lor Sf. Duminică l-o fi fiert ca s-o îmbuneze și c-o licoare ce să-i încălzească sufletul.

Vin fiert

Punem vinul într-o ulcică în care turnăm zahăr, mai adăugăm cuișoare și scorțișoară și le punem la foc să se înfierbânte, da, fără să clocotească pentru ca băutura să nu-și piardă tăria și aroma. Când se face spumă deasupra, luăm ulcica de pe foc. O turnăm în cești, ulcici de pământ sau pahare de sticlă groasă și-l bem fierbinte.

Dacă s-au petrecut la nuntă? Cu siguranță că de cele trei zile își vor aminti, iar fata de împărat n-a mai ieși din vorba bărbatului său, având grijă a cinsti câte zile or avea împreună, cornul de prescură și

păhăruțul de vin, bune la drum de care și de-
nțelepciune.

5.5 Povestea lui Harap Alb

Apărută și ea în anul 1877, **Povestea lui Harap Alb** este una dintre cele mai încântătoare și pilduitoare dintre scrierile lui Ion Creanga. Povestea ne prezintă întâmplările unuia dintre cei trei feciori (a celui mic) ai craiului ce-avea un frate, Verde Împărat pe care-l pricopsise bunul Dumnezeu cu trei fete. Și cum nu le putea lăsa în locul lui, îi scrie fratelui, ce-i trimite pe unul dintre feciori, pe cel mai vrednic, da cât degrabă, ca să-l lase împărat în locul său după moartea sa.

Cel ce se învrednicește de această onoare este feciorul cel mic, doar după ce trece câteva din încercările la care-l supune popriul său tată, dar dorind calul ce-l slujise în tinerețe.

Gata fiind de plecare, feciorul primește și binecuvântarea tatălui ce-i spune:

„- Fătul meu, bun tovarăș ți-ai ales, de te-a învățat cineva, bine ți-a priit, iar de-ai făcut-o din capul tău, bun cap ai avut. Mergi de-acum tot înainte, că tu ești vrednic de împărat. Numai ține minte sfatul ce-ți dau: în călătoria ta ai să ai trebuință și de răi și de buni, dar **să te ferești** de omul roș, iar mai ales de cel **spân**, cât îi pute; să n-ai de-a face cu dânșii, căci sunt foarte șugubeți. Și la toată întâmplarea, calul, tăvarășul tău, te-a mai sfătui și el ce ai să faci, că de multe primejdii m-a scăpat și pe mine în tinerețele mele! Na-ți acum și pielea asta de urs, că ți-a prinde bine vreodată.”

Și cu toate sfaturile părințești primite, feciorul cel mic îl întâlnește pe spân, devenind în scurtă vreme sluga acestuia, adică Harap Alb, îndreptându-se împreună mai departe spre Împărăția lui Verde Împărat.

Ajungând aici, Spânul se dă drept moștenitorul cel așteptat, iar Harap Alb, devine sluga acestuia,

supusă pe mai departe la multe cazne și încercări, dreptatea venindu-i mult mai târziu.

Și-astfel, într-una din zile la ospățul la care ședea Spânul cu împăratul, li se aduc niște **salăți** din Grădina Ursului, minunate și greu de aflat.

Prima încercare a lui Harap Alb este a aduce salată din grădina ursului, pe care cu ajutorul Sfintei Duminici le găsește, înfățișându-se cu ele la curtea împăratului.

Nu după multă vreme trebuie să pornească la drum a afla și a aduce pe fata împăratului Roș. Multe obstacole sunt dar cu ajutorul celor întâlniți în drum, Harap Alb reușește a-și îndeplini cuvântul dat. Astfel, se întâlnește cu **Gerilă**, pe care-l știa toată lumea: vântul gemea ca un nebun, copacii din pă-dure se văicăreau, pietrele țipau, vreascurile țiuiau și chiar lemnele de pe foc pocneau de ger” și care-i spune lui Harap Alb, avertizându-l pentru ce va urma:

„ – Râzi tu râzi Harap Alb, zise atunci **Gerilă** tremurând, dar unde mergi, fără de mine n-ai să poți face nimic.”

Și cei doi călătoresc împreună mai departe, lor arătându-li-se de la o vreme **Flămânzilă** „foametea, sac fără fund, namilă ce mânca brazdele de pe urma a 24 de pluguri și strigând în gura mare că moare de foame”.

Flămânzilă îi răspunse la fel ca și Gerilă lui Harap Alb („Râzi tu râzi, Harap Alb,...”) și pornesc tustrei mai departe, unde la o vreme văd „o arătare de om băuse apa de la 24 de iazuri și o gărlă pe care umblau numai 500 de mori și tot atunci striga în gura mare că se usucă de sete”.

Nu era altul decât „**Setilă** fiul Secetei, născut în zodia rațelor și împodobit cu darul suptului.” După ce și Setilă îl roagă pe Harap Alb să-l ia cu el („Râzi tu râzi, Harap Alb...”) tuspătru pornesc mai departe înainte.

Și așa dau peste vestitul **Ochilă** „frate cu Orbilă, văr primar cu Chiorilă, nepot de soră lui Pândilă, din sat de la Chitulă, peste drum de Nimerilă... Parcă-i un boț chihlimboț, în frunte cu un ochiu, numai să nu fie de deochiu!”

Și acesta-i cere lui Harap Alb să-l însoțească chiar dacă râde de el („Râzi tu râzi, Harap Alb...”) și pornesc acum tuscinci mai departe, când pe drum se întâlnesc cu **Păsări- Lăți- Lungilă** „fiul săgetă-torului și nepotul arcașului, brâul pământului și scara ceriului; ciurma zburătoarelor și spaima oa-menilor, că altfel nu te pricepi cum să-i mai zici.”

Și acum tușșase pornesc mai departe, fiecare făcând pe drum ceea ce știau mai bine să facă, și încetul cu încetul ajung la împărăție unde, reușesc a trece prin toate caznele la care vor fi supuși: **Gerilă** va îngheța cuptorul, **Flămânzilă** va mânca mân-cărurile, **Setilă** va soarbe totul, iar **Ochilă** și **Păsări-Lăți-Lungilă** o vor găsi pe fata împăratului Roș, acolo pe după nori, pe unde se ascunsese ea.

Ceea ce vrem noi a ști este că li se aduseră într-o vreme a mânca: **12 harabale cu pâine, 12 ialovițe fripte și 12 buți pline cu vin**, că vezi Doamne, oaspeții să se ospăteze cum se cuvine.

Și după ce cucerește fata împăratului Roș cu ajutorul prietenilor de nădejde, Harap Alb se întoar-ce cu ea la Verde Împărat da parcă inima nu-l lăsa a o da acestuia, vorba cântecului:

„Fugi de-acolo, vină-ncoace!

Șezi binișor, nu-mi da pace!”

Spânul parcă simte că nu mai are crezare în fața celorlalți și-l pedepsește pe Harap Alb, tăindu-i capul. Dar calul lui Harap Alb îl pedepsește la rândul-i aruncându-l în înaltul cerului și-apoi dându-i drumul, făcându-se până jos praf și pulbere.

Și-n vremea aceea fata împăratului Roș, cu meșteșug îl aduce pe Harap Alb la viață, primind mai apoi amândoi binecuvântarea din partea împă-ratului Verde.

Se povestește că la nunta lor mare veselia a fost atât pentru cei bogați cât și pentru cei săraci.

Oare cu ce s-or fi ospătat nuntașii la nuntă?

Și la curtea împăratului cum se preparau salățile din grădina ursului?

1) – Salată de... salată verde

- salată verde
- mărar
- sos vinegretă
- ceapă verde
- ridichi

Se curăță salata verde, se spală în apă cu sare și se taie (în funcție de mărime) de-a lungul, în patru sau șase bucăți. Se adaugă ceapa verde tăiată fideluță, ridichea trecută prin răzătoare și morcovul tocat mărunt. Se servește cu sos vinegretă deasupra.

2) – Ialoviță friptă

- carne de vită
- ceapă
- bulion

Se spală bine carnea și se sarează, apoi se așază într-o tavă cu ceapă tăiată felii și cu o lingură de unt. Se prăjește pe ambele părți, apoi se adaugă câteva linguri de apă, până când se prăjește. Se unge apoi carnea cu puțină untură și se dă la cuptor. După ce este gata se scoate și se taie felii subțiri și se ține la cald.

Oare, Setilă o fi băut pelinul din butoaie?

3) – Pelinul

Într-un butoi mai mare sau mai mic, plin cu must și gol de-o palmă, ca să poată suporta fermentația, se introduce pe vrană legat de-o sfoară, un buchet de pelin de anul trecut. Cel puțin o dată pe zi, se răscolește vinul, fie mișcând butoiul, fie suflând cu furtunul în toate direcțiile, pentru omogenitate. După câteva zile de fermentație zgomotoasă, trebuie gustat zilnic. Când capătă aroma și amărăciunea dorită se scoate buchetul afară. După ce s-a scos buchetul, se lasă vinul în pace, ca să fiarbă înainte, până când toate drojdiile se depun la fund, moment în care prima fermentație se oprește. În această fază, pelinul se trage

cât mai limpede posibil de pe drojdie, într-o cadă de lemn, unde după o vreme, se trage în alt vas curat, operație care are loc când anotimpurile sunt normale, la finele lui decembrie ca la toate vinurile.

Da, cu siguranță că n-o fi lipsit de pe masa nuntașilor păsările (rața, curcanul) da nici vânatul sau limbile:

4) – Rață sălbatică friptă

Rața după ce-i grijită o pui într-o farfurie și fierbe oțet amestecat cu puțină apă și cu o bucățică de coajă de lămâie și cu frunze de dafin și cu enibahar și apoi clocotindă fiind, o torni peste rață și o lași de șede vreo două zile, apoi rața o întinzi cu șese rânduri de slănină pe pept, pui rața în frigare și pui oțet de cel în care au șezut rața cât socotești că trebe pentru salce; și pui și o lingură de smântână, și tot torni peste rață până ce se frige, după ce-i friptă o pui pe o farfurie și torni salcea deasupra și o dai la masă.

5) – Dobă de curcan

Iei un curcan, îl gijești și-l pui să fearbă, apoi scoți binișor pelea de pe dânsul și scoți și carnea de pe ciolane; faci din carne tocătură mărunțită cu miez de pâne, pui înăuntru cinci sau șase ouă, după mulțimea tocăturii, apoi pui puțină sare, piper, enibahar, scorțișoară și coajă de alămâie și să amesteci tare bine la un loc; apoi faci o turtă de un deget de groasă din tocătură și tai tot ciubuce de limbă jambon, picioare de vacă, iepure slănină și castraveți murați și pui tot rânduri, după ce umpli turta de tocătura de mai sus, o îndoiești în două și o învelești în pielea de pe curcan și o pui într-o pânză curată, legată la capite și o fierbi în zama în care au fiert curcanul, după ce este feartă o iei și o pui la teasc să se tipărească și este gata.

6)– Limbi

Iei limbile și le grijești bine; le așază la puțină un rând de limbi și unul de sare, la o ocă sare 50 dramuri silitră, și puțin usturoi; și așa rânduri până se umple putina și pui teasc; după ce vor șede zece zile

pe o parte, apoi le întorci pe cealaltă parte, și șezând alte zece zile, apoi le scoți și le pui ziua la vânt, noaptea la teasc, până să zvântează; așa le pui la fum.

Rețeta de vânat? Dacă ajungeți la o nuntă împărătească, cu siguranță că o veți găsi pe... platou.

5.6 Fata babei și fata moșneagului

Povestea **Fata babei și fata moșneagului**, publicată în „Convorbiri literare” la Iași în anul 1877, aduce în prim plan – hărnicia, cumiștenia și ascultarea, opuse fiindu-i lenea, obrăznicia și neascultarea, astfel fata moșneagului le-avea pe primele, iar cea a babei, pe cele rămase la urmă.

Nemaiavând liniște în casă, căci, precum spune autorul: „Fata babei era slută, leneșă, țâfnoasă și rea la inimă; dar, pentru că era fata mamei, se alinta cum se alintă cioara-n laț, lăsând tot greul pe fata moșneagului.

Fata moșneagului însă era frumoasă, harnică, ascultătoare și bună la inimă. Dumnezeu o împodo-bise cu toate darurile cele bune și frumoase. Dar această fată bună era horopsită și de sora cea de scoarță, și de mama cea vitregă, noroc de la Dumnezeu că era o fată robace și răbdătoare; căci altfel ar fi fost vai ș-amar de pielea ei.”

Și cum în casa moșneagului cânta găina și nu cocoșul, fata lui cea bună pleacă, luându-și lumea-n cap, cu ochii plini de lacrimi și sărutând mâna tatălui său. Pe drum îngrijește o cățelușă bolnavă, curăță un păr plin de omizi, rânește o fântână mălită și părăsită și la urmă ajungând a lipi și un cuptor părăsit, nefiindu-i greu și rușine a lucra. După atâta drum, ajunge dis de dimineață la o căsuță dintr-o poiană verde unde locuia Sfânta Duminică. Dovedindu-se răbdătoare cu copilașii ei, jivinele pădurii, la care le face bucate „nici reci, nici fierbinți, ci cum îs mai bune de mâncat” îi spală (laie) și-i hrănește, fata moșneagului e răsplătită. Pusă să-și

aleagă din podul casei, o ladă, ea o alege pe cea mai mică, veche și mai urâtă dintre toate, nefiind lacomă.

Fata moșneagului se reîntoarce pe același drum, unde, pentru bunătatea ei este răsplătită: **căte-lușa** cu o salbă de galbeni, **fântâna** cu apă limpede, dulce și rece ca gheața și două pahare de argint, **părul** cu pere galbene ca ceara de coapte ce erau și dulci ca mierea, iar **cuptorul** îi dăruiește **plăcinte crescute și rumenite**.

Ajungând acasă, nu poate aduce bucurie mai mare tatălui său, mai ales că deschizând lada, încep a ieși dintr-nsa „herghelii de cai, cirezi de vite și turme de oi, spre necazul babei, opărită de ciudă ce-i era”.

Și-atunci, se hotărăște și fata babei de-a porni pe același drum ca să aducă și ea acasă lada cea mai mare, mai nouă și mai grea. Dar, până ce ajunge la ea, fata babei nu se învrednicește a ajuta nici: căte-lușa, părul, fântâna și cuptorul, răspunzându-le o-braznic la necazurile acestora:

„ – Da cum nu!? Că nu mi-oiu feșteli eu mănulele tătucuței și a mămuței! Multe slugi ai avut ca mine?”

Și toată această atitudine o va costa pe fata babei, căci, ajunsă și ea la casa Sfintei Duminici îi va opări copiii, bucatele le va face **afumate, arse și sleite**, dar își va lua lada. Pe drum fiindu-i foame și sete, nu se va bucura de darurile celor pe care nu i-a ajutat, ci ajunsă într-o vreme târzie acasă, unde, deschizând lada – vor ieși balauri ce le vor mânca pe amândouă făcându-se apoi nevăzuți cu ladă cu tot. Iar moșneagul și-a măritat fata după un om harnic și bun și la casa lui cântau acum cocoșii și nu găinile, că scăpase pentru totdeauna de babă și fie-sa.

Oare ce **plăcinte**-i fi pregătit cuptorul ca mulțumire că-l lipise, fetei cea harnică, bună și cuminte a moșneagului? Ne spune și nouă rețeta?

1) – Poale-n brâu

- o jumătate kilogram făină

- 3 ouă

- 200 grame unt
- o lingură rasă zahăr
- sare
- trei-patru sute grame zahăr și chiar mai mult (cât sugerează aluatul)
- drojdie proaspătă de mărimea unei nuci

Preparația:

Topește drojdia într-un recipient în care torni o lingură-două de apă căldicică. O amesteci cu o lingură de făină și o linguriță de zahăr. O lași să crească 20 de minute. Pui restul făinii într-un castron mai mare și torni la mijloc drojdia, laptele călduț, gălbenușurile, sarea și zahărul. Le amesteci bine și începi frământatul. După zece minute, începi să torni, încet-încet, untul topit, călduț, nu fierbinte, câte o lingură-două, frământând mereu, până se termină untul. Acoperi cu un șervet gros și lași să crească o oră și jumătate. Când a crescut aluatul ungi o tavă cu unt fierbinte, faci aluatul sul și-l tai în bucăți de mărimea unei bile de biliard. Îl întinzi apoi cu meleșteul

(sucitorul, făcălețul) punând la mijloc brânză de oi grasă și frământată. La o jumătate de kilogram de brânză, pui două ouă întregi. . Aduni pe urmă marginile aluatului în același sens ca niște jalduri, strângându-le ca să fie lipite. Le mai lași 15-20 de minute la loc cald, să mai crească puțin. Pe urmă, ungi cu ou și coci, la cuptor potrivit, cam jumătate de oră.

De ce **Poale-n brâu**? Pofticios fiind povestitorul, oare n-ar fi dorit și el acele vestite plăcinte rumenite și știute de toate moldovencele harnice și gureșe cum era și fata moșneagului?

5.7 Povestea unui om leneș

Cuprinsă în paginile *Convorbirilor literare* ale Ieșilor la 1878, povestea lui Ion Creangă, **Povestea unui om leneș**, surprinde la nivel drastic, o caracteristică omenească – lenea. Autorul chiar menționează: „Cică era odată într-un sat un om grozav de leneș; de leneș ce era, nici îmbucătura din gură nu

și-o mesteca”, fapt ce-i determină pe săteni să-l spânzure „pentru a nu mai da pildă de lenevire și altora”.

Împăcați cu gândul și soarta că altă ieșire pentru săteanul lor nu mai este, aceștia îl urcă într-un car și se îndreaptă cu el spre locul spân-zurătorii.

Dar, pe drum se întâlnesc cu o trăsură în care era o cucoană miloasă ce aflând povestea omului, dorește să-i cruce viața și să-l ia pe moșie unde „am acolo un hambar plin cu posmagi, ia așa pentru împrejurări grele, Doamne ferește! A mânca la **posmagi** și-a trăi și el pe lângă casa mea, că doar știu că nu m-a mai perde Dumnezeu pentr-o bucățică de pâne. Da, suntem datori a ne ajuta unii pe alții.”

Surprinși în mod plăcut de bunătatea cucoa-nei, sătenii care-i spun leneșului c-a dat norocul peste el căci „Bоиi ară și caii mănâncă”, așteaptă mulțumirile acestuia cât și alegerea lui „Hai. Dă răspuns cucoanei, ori așa, ori așa, că n-are vreme de stat la vorbă cu noi.”

Dar spre surprinderea tuturor leneșul din car
întreabă la rându-i:

„ – Dar muiеți-s **posmagii**? Zise atunci
leneșul cu jumătate de gură, fără să se cârneasă din
loc.”

La un asemenea răspuns printr-o întrebare,
cucoana nu mai are ce zice, doar ascultă argumentul
sătenilor pe care nu-i lăsase înainte de propunerea ei, să
vorbească:

„–Bunătatea dumneavoastră, milostivă
cucoa-nă, dar degeaba mai voiți a strica orzul pe găște.
Vedeți bine că nu-l ducem noi la spânzurătoare numai
așa, de flori de cuc, să-i luăm năravul. Cum chitiți? Un
sat întreg n-ar fi pus oare mână de la mână ca să poată
face dintr-nsul ceva? Dar ai pe cine ajuta? Doar lenea-i
împărăteasă mare, nu-ți bați capul!”

Ascultându-le vorbele, cucoana e nevoită a
înțelege motivele sătenilor de a-l spânzura pe leneș
scăpându-și satul de rele, și-i aprobă spunându-le:

„ – Oamnei buni, faceți dar cum va lumina Dumnezeu!

Și iaca așa au scăpat și leneșul acela de săteni și sătenii aceia de dânsul.”

Și astfel, cu toată bunătatea sa, cucoana nu l-a putut salva pe leneș din mâinile sătenilor.

Oare cum erau la gust posmagii pe care cucoana-i oferea leneșului, acesta refuzându-i că nu erau muieti?

1) – Posmagi de făină

Trei oacă de făină pecluită măsurată cu oca, un polonic drojdii de bere și una litră de lapte, pus cald, amestecându-le la un loc, să faci plămădeală și lăsându-le pân-se vor dospi. După aceea să se frământa, puind înăuntru 13 ouă, cu albușuri cu tot bătute, și lapte precât cuprinde făina, una litră unt proaspăt, topit și 10 dramuri zahăr pisat și apoi frământați aluatul până când începe a ridica beșici. Lași iarăși să dospească frumos. Pe urmă, frământându-le, îl pui în bucăți și așezi prin formă și iarăși îl lași puțin

de dospește, și ungându-l deasupra cu ou, îl dai în cuptoriu, gata ca de cozonaci. Și după ce se coace, îi lași de se răcesc, îi tai felii și-i pui să se usuce în cuptoriu.

2) – Posmagi de Brașov

Iei o ocă de făină, pui 50 dramuri lapte și 30 dramuri drojdii, însă laptele călduț și fă plămădeală; o lasă să crească. Apoi iei 100 dramuri lapte cald, puțină sare, șase ouă și 100 dramuri zahăr pisat (însă din zahăr să se oprească pentru presărat deasupra), una lingură unt- din care să se ungă și calupurile- și frământându-le până ce se ieu de pe mâni, le lași ca să crească. Apoi pui aluatul pe scândură și-l tai bucățele mici, le frământă să le faci lungurețe și le pui în calup și apoi le pui la un loc cald, ca să dospească două ceasuri; și apoi le dai în cuptoriu, ca la pâne de Spania.

Da, leneș putea fi omul leneș de nu-și muia singur posmagii! Nu s-o fi gândit ce buni puteau fi? Dac-ar fi știut, cu siguranță i-ar fi ales în locul

spânzurătorii. Da, te poți pune cu leneșul? Se vede că... nu!

5.8 – Cinci pâini

Apărută în presa ieșeană în anul 1883, povestea lui Ion Creangă, **Cinci pâini** aduce în prim plan modul de înțelegere, toleranță și acceptare între oameni, neuitând că atunci „când doi se ceartă, al treilea câștigă.”

Ajunși la judecată pentru că nu știau cum să împartă cele cinci pâini, cei trei oameni înțeleg până la urmă cum le-a făcut judecătorul dreptate, chiar dacă la început, pe ce-l de-al treilea călător fiind flămând l-au poftit la masa lor:

„ – Poftim, om bun, de-i ospăta împreună cu noi, ziseră cei doi drumeți călătorului străin: căci, mila Domnului! Unde mănâncă doi mai poate mânca și al treilea.”

Oare ce gust avea **pâinea** celor doi călători și după ce rețetă o fi pregătit-o știind că la început, unul avea trei pâini în traistă și altul două pâini și călătoreau, cunoscuți fiind, vara pe drum?

Dar, să nu uităm că **pâinea**, alături de: **miere, lapte, ou, sare, vin și pește**, își are locul bine stabilit printre **alimentele naturale** și unele dintre ele chiar **sacre**.

Ajungem astfel la considerente prin care **pâinea** reprezintă simbolul major al spiritualității populare întâlnită în multe ritualuri și ceremonii.

Totodată, Văduva O. (1996) „importanța pâinii ca aliment, dar mai ales importanța ei spirituală, este convingător redată de însăși rugăciunea de temelie a creștinătății, **Tatăl nostru**, care evidențiază semnificațiile pâinii- materie, dar și spirit, hrană a trupului, dar și a sufletului. Transfigurată spiritual, pâinea reflectă, în acest context, aspecte ale concepției populare privind existența omului între-leasă prin prisma nașterii, morții și reanșterii. Căci pâinea,

asimilată bobului de grâu, care moare îngropat în pământ pentru a renaște, simbolizează forța vieții asupra morții, forța omului care reușește s-o obțină (pâinea) în lupta sa cu ostilitățile naturii, în final supremația omului în lupta pentru existență, împotriva morții.”

Și pentru că spiritual vorbim despre **pâinea noastră cea de toate zilele**, încercăm a vă prezenta **rețeta**:

1)– Pâinea biblică – cea a lui Ezechieel ca mesaj a lui Dumnezeu către poporul din Ierusalim (Mencinicopschi Gh. 2010):

- 1/2 cană de făină de orez;
- 1/4 făină de boabe de fasole sau bob;
- 1/4 cană făină de mei;
- 1 cană făină de grâu spelta;
- 1/2 cană făină de linte;
- 1/4 cană ulei de măsline extravirgin păstrat

la rece;

- 1 lingură de sare;

- 1 lingură de maia.

Se amestecă toate ingredientele, se adaugă ulei de măsline, apă și se lasă la dospit. Se porționează în forme rotunde, se coace în cuptor până ce pâinea capătă culoarea aurie- brună.

3) – Pâinea obișnuită / de casă:

Cantități: - 1 kg făină de grâu

- 20 grame drojdie

- 1/2 litru apă

- 1/2 linguriță sare

(ele se măresc în funcție de numărul de pâini pe care-l dorim).

Punem făina într-o cratiță caldă, iar dacă facem o cantitate mai mare de pâine o punem într-o albie (covată) ținută la cald.

Desfacem drojdia proaspătă cu o ceșcuță de apă caldă. Facem în făină o adâncitură în care punem drojdia. Amestecăm cu o furculiță până obținem în adâncitură un fel de smântână. Adăugăm la ea făina de pe marginea adânciturii până acoperim plămădeala.

Punem la cald și lăsăm să crească trei sferturi, până la o oră.

După ce a crescut plămădeala, frământăm cu puțină apă caldă făina presărată cu sare, până ce căpătăm un aluat nu prea tare. Punem aluatul într-o formă la cald sau într-o tavă care merge la cuptor și îl lăsăm să crească.

După ce a crescut pâinea, o ungem cu apă pe deasupra și o dăm la cuptor potrivit, o jumătate- trei sferturi de oră. Când este gata, luăm tava din cuptor și lăsăm să se odihnească puțin pâinea în formă, apoi o scoatem.

Femeile de la țară care au cuptor, în ziua în care fac pâine se scoală de dimineață (patru, cinci) pentru a frământa cât și a arde cuptorul (lemne, coceni,tulei) ca să fie bine încins, cenușa se scoate din cuptor cu dărgul (un lemn cu care se scoate cenușa), se încearcă cu făină dacă este bine încins și apoi pe lopitău (unealtă din lemn care la un capăt o bucată de lemn rotundă pe care să încapă o pâine sau o tavă) se

așază aluatul frământat căruia i se dă din mâini forma unei pâini. Aluatul ajunge de pe lopitau în cuptor (pe vatră) unde după ce este așezată și pusă ușa în gura acestuia, se va coace în aproximativ o oră, o oră și ceva, timp după care se încearcă dacă este coaptă sau nu.

După ce-i rumenită și coaptă bine, pâinea de casă se scoate pe același lopitau din cuptor, se bate ușor ca să-i cadă o parte din coaja arsă apoi se așază, una lângă cealaltă, într-o covată, sau în alt loc special, se acoperă cu o ștergură curată și se păstrează astfel proaspătă aproximativ șapte zile. Era obiceiul în casă ca sâmbăta, o dată pe săptămână, să se facă pâine în cuptor (de casă). Când este adusă la masă și e neîncepută, capul familiei ia cuțitul cel mare și-i face pâinii pe partea sa cea arsă în cuptor, semnul crucii, binecuvântând-o „Binecuvintează Doamne, pâinea aceasta pe care ne-ai dat-o nouă și pentru care îți mulțumim. Amin!”

Decât ceartă mai bine un colț de pâine gutos și rumenit ca judecata să fie mai înțeleaptă, nu!

5.9 Ursul păcălit de vulpe

Este povestea scrisă de Ion Creangă ce vede lumina tiparului în anul 1878. Ea face parte din poveștile didactice ale învățătorului Creangă alături de: „Păcală”, „Inul și cămeșa” și „Acul și barosul”.

Nedezmințindu-și renumele, vicleana vulpe ajunge să-l păcălească și pe urs, trimițându-l să pescuiască cu coada **pește** din băltoaga cea de la marginea pădurii. Și în noaptea aceea „începuse a bate un vânt rece, de îngheța limba-n gură și chiar cenușa de sub foc. Îngheță zdravăn și apa din băl-toagă și prinse coada ursului ca într-un clește”.

Rămas fără coadă și flămând, ursul încearcă a pedepsi vulpea care nu dorise a-l servi și pe el din **peștele** ce-l mânca, după ce prefăcându-se moartă fu

azvârlită de țăran în carul plin cu pește pe care-l ducea acasă.

Văzându-se în car, vulpea aruncă o mulțime de pește pe drum, astfel ca hrana să-i fie asigurată câteva zile.

Chiar dacă ursul cere **pește**, și vulpea nu-l pofteste la masă, totuși cea din urmă dorește a-l păcăli și pedepsi în același timp zicându-i:

„Aleii, cumetre! Da nu știi că nevoia te duce pe unde nu-ți e voia și te-nvață ce nici gândești?”

Ne lăsăm păcăliți de vicleni? În unele situații când credulitatea noastră n-are margini da, dar și pățim ca și ursul, rămânând cu rușinea nereușitei ca plată a nehibzuinței noastre.

Și până a afla dacă vulpea a mâncat **peștele** proaspăt, crud sau prăjit și să-i aflăm **rețeta**, să nu uităm că și el face parte din alimentele, Văduva O. (1996) ce cumulează străvechi **simboluri** care își au izvorul în mitologia popoarelor.

Aceeași autoare ne amintește faptul că, „element mitologic consacrat de religie ca simbol al lui Iisus, peștelui îi este rezervat în obiceiurile populare un statut ritual special. Deși nu este admis în hrana de post obișnuită, există zile de „dezlegare la pește” în postul cel mai sever, în care el este singura proteină tolerată. În acest sens, Buna Vestire (Blagoveștenia – 25 martie), Floriile sau Nașterea Maicii Domnului(8 septembrie) sunt zile de „dezlegare de pește” ca și zilele de miercuri sau vineri din sărbători.”

Peștele apare totodată ca **element cosmogonic** fundamental și în mitologia noastră, românească, sub forma, Mauss M. (1993) „În mare este un pește, pe peștele acela stau patru stâlpi și pe stâlpii pământului, când peștele clatină din coadă, atunci și pământul se cutremură... Cei patru stâlpi sunt cele patru posturi.

Noi posturile le postim de aceea ca să nu ne cufundăm. Dar acum un stâlp e mai mâncat, căci oamneii nu postesc.”

După această subtilă lecție de cumpătare și respect față de pește ca fiind și simbolul primilor creștini, să-ncercăm a afla, dacă vulpea-l gătea, oare cum era:

1) – Pește prăjit

Unii pești îi curățăm de solzi, iar pe alții îi ștergem cu o cârpă. Scoatem măruntaiele și îi zvântăm într-un șervet. Îi înșirăm pe o țepușe de lemn. Îi dăm în făină și îi prăjim în grăsime încinsă. După ce peștii sunt cuprinși de fierbințeală, domo-lim focul și îi prăjim până ce devin crocanți (se sfărâmă în dinți).

Scoatem peștii prăjiți într-o strecurătoare și îi garnisim cu pătrunjel tocat mărunț, în aceeași grăsime.

Sau poate i se făcuse și de niște măslin, vul-pii, așa că citind ea o carte apărută la Bruxelles în 1820 (după Al. O. Teodoreanu - Păstorel 2000) de unde o fi aflat că dacă îi torni crapului pe gât un pahar de oțet bun, carnea sa nu mai poate fi deosebită de cea

din apa curgătoare, el fiind din eleșteu, se gândește a-l mânca așa, cu măslina:

2) – Crap cu măslina

Cureți bine un crap care să depășească în greutate 2 kg, îi spinteci burta și îi scoți intestinele. Desărezi apoi un sfert de kilogram de măslina, le scoți sâmburii și pisezi într-o piuliță de piatră sau marmură (nu metal), cu piper boabe. Peste măslina pisate storci zeama de lămâie și dacă vrei, puțin vin.

Împănezi crapul cu o jumătate kilogram măslina întregi, care au fost și ele desărate în prealabil(acestea pot fi lăsate sau nu cu sâmburi, după plac). Așezi apoi în fundul unei tăvi bețișoare, în chip de grătar, pui crapul pe ele, torni sosul peste crap și bagi la cuptor.

3) – Pește la tavă cu sos mioros

Luăm pește, nu bucăți mai mari de 500 grame. Le spălăm bine, le eviscerăm și le trântim într-o tavă, astfel încât să nu se atingă între ele. Punem în tavă o treime ulei, una apă și una vin roșu. Apoi când

bronhiotul e acoperit pe jumătate măcar de acest lichid, îl condimentăm cu: piper, sare, boia, zahăr, coriandru, boabe de muștar, foi de dafin, rosmarin și praf de țelină. Pe deasupra se presară niscai zdrențe de gogoșar roșu și mărar. Introduceți apoi totul la cuptor pentru vreo 40 de minute, la foc mic (până a scăzut aproape complet sosul din tavă). Dacă vreți, puteți servi acest pește cu niște cartofi naturi, alături, ori cu orez scăzut sau cu niște legume asortate, sotate. Puteți stropi totul cu niște coniac bun, înainte de a servi bucatele, iar noi putem bea alături un Pelin de mai, sau un Riesling de Jidvei.

Putea fi cumătra vulpe mare meșteră în gătit peștele, da, vicleană cum e, precis n-a spus nimănui rețetele, așa că, ursul chiar și-a rupt coada în zadar.

Oare lui cum i-o fi plăcând peștele? N-avem de unde ști, deci vulpea, nu și l-a dorit adversar nici la gătitul dar cu atât mai mult la...prinsul peștelui.

5.10 Amintiri din copilărie

Publicate în perioada anilor 1881-1882 tot în „Convorbiri literare” de la Iași, **Amintiri din copilărie** reprezintă, așa cum preciza Iorga Iordan (1970) „nu numai o biografie a povestitorului ci și o prezentare veridică a vieții duse de locuitorii unui sat de munte românesc din prima jumătate a secolului al XIX-lea.”

Împărțită în patru părți, întregul text are coerență și „se leagă” între ele, curgând acțiunea, ce practic reunește perioadele evolutive din viața lui Nică a lui Ștefan a Petrei până la bădița Ion și institutorul Creangă.

Din **prima** parte cunoaștem cum era școlar Nică și mai ales ce năzdrăvăanii făcea. Aflăm astfel că prin anii 48 când prinse holera și la Humulești, Nică ieșea în fața mortului când trecea pe la poarta lor „petrecându-l până la biserică de unde venea acasă cu sânul încărcat cu **covrigi, mere turture, nuci poleite,**

roșcoave și smochine din pomul mor-tului, de se cruceau tata și mama când mă vedeau cu dânsese.”

... Timpul trece și bunicul David îl va duce pe Nică la școala din Pipirig. Pregătindu-se de drum, Nică „se luptă cu niște **costițe de porc afumate** și cu niște **cârnați fripți** ce mi-i pusese mama dinainte.”

Cum arătau mâncărurile alese?

Să vedem la sfârșitul povestirii noastre!

În partea **a doua** a amintirilor, aflăm cât de minunat era satul și câtă fericire simțea în casă, alături de părinții, frații și surorile sale. Figura mamei sale, Smaranda, rămâne emblematică prin descrierea pe care i-o face:

„Și mama, care era vestită pentru năzdrăvăniile sale, îmi zicea cu zâmbet uneori, când începea a se ivi soarele dintre nori după o ploaie îndelungată: Ieși copile cu părul bălan, afară și râde la soare, doar s-a îndrepta vremea, și vremea se îndrepta după râsul meu...”

Bucuros era când își vedea și tatăl întors de la muncă cel care se bucura de copii, dându-i huța și

spunând: „Ce le pasă? Lemne la trunchiu sunt; **slănină și făină în pod** este de-a valma; **brânză în puțină**, asemenea **curechiu** în poloboc slavă dom-nului! Numai de-ar fi sănătoși să mănânce și să se joace acum, cât îs mititei; că le-a trece lor zbur-dăciunea când ar fi mai mari și i-or lua grijile înainte; nu te teme, că n-or scăpa de asta. Și-apoi nu știi că este-o vorbă: Dacă-i copil să se joace; dacă-i cal să tragă; și dacă-i popă să cetească...”

Dar cum le-or fi păstrat bunătățile? Doar cu știința răbdării și neîntrecută măiestrie.

Este timpul în care fură pupăza ce era ceasornicul satului și se duce s-o vândă-n târg certându-se cu moșul cu vițica, dar și vremea când își lasă mama baltă cu treburile gospodărești și se duce la scăldat de unde „gol pușcă” și „mort de foame” vine prin grădini lătrat de câini și se roagă de iertare printre scândurile gardului:

„Mămucă, iacătă-mă-s”, fiind după aceea foarte cuminte la casă și ascultător nevoie mare.

Partea **a treia** ni-l prezintă învățând la școala de popi (seminar), experiențele fiind pentru acel timp diferite.

Și ajungând într-o vreme cu Gâtlan și Trăsnea la o crâșmă, crâșmărița le așează pe masă: **o stra-chină de plăcinte fierbinți** și-o **găină friptă**, făcându-și mare pomană cu ei că erau flămânzi ca niște lupi. Da, ce plăcinte! Da, ce găini!

Se bucură că pleacă de la seminar de Crăciun acasă unde-l așteptau pe Nică al nostru: **costițe de porc afumate, chiște și buft umplut, trandafiri usturoieți, purcel fript și slănină de cea subțire**, făcute de casă. Tăietele la un loc, fripte bine în tigaie și cu **mămăliguță** caldă, de se duc unse pe gât, așa ca între neamuri și cei dragi.

În ultima parte, **a patra**, povestitorul e iarăși nostalgic, plecatul de acasă fiind tot mai greu, deoarece pentru el, lumea satului era tot ce-l bucura și-l putea face fericit. Își amintește de toți și de toate, despărțirea fiind întotdeauna dureroasă.

N-am putea încheia periplusul nostru psihogastro-literar prin opera marelui Creangă, dacă nu ne-am opri pentru o clipă măcar, asupra propriei descrieri: „În sfârșit ce mai atâta vorbă pentru numica toată? Ia, am fost și eu, în lumea asta, un boț cu ochi, o bucată de humă însuflețită din Humulești, care nici frumos până la douăzeci de ani, nici cuminte până la treizeci și nici bogat până la patru-zeci nu m-am făcut. Dar și sărac așa ca în anul acesta, ca în anul trecut și ca de când sunt, niciodată n-am fost.!”

Cu alte cuvinte am spune noi „La plăcinte înainte/ La război înapoi”.

Și uite așa aflăm și **rețetele** bucatelor alese, de pe masa povestitorului:

1) – Covrigi

Trei cești de făină se frământă cu o ceașcă de grăsime, o jumătate de ceașcă de zahăr și două linguri de smântână. Se întinde subțire și se taie cu paharul, apoi mijlocul cu degetul. Se coc covrigii să rămână albi. Se pudrează cu zahăr vanilat.

2) – Cârănciori de carne (cârănați fripți)

Iei nouăzeci dramuri de carne și o hăcuiești mărunț cu pătrunjel verde. Apoi iei puțină pâne muiată în lapte, iei o bucată de unt, câte un ou și o freacă puhav. Pune două ouă întregi și un gălbenuș și le amestecă cu topitura. Pune puțină coajă de lămâie, sare, piperiu, două linguri de smântână, două linguri de posmag și le mestecă bine. Apoi faci cârănciri, îi tăvăleşti în ouă, în posmag. Să se prăjească în grăsime.

3) – Slănină din pod

După metoda din Ardeal, slăcina se scoate întregă de pe porc. Punem o parte din slăcină într-o albie de lemn îi dăm sare; așezăm pe slăcină bucăți de carne de asemenea bine sărată. Apoi deasupra mai aruncăm câțiva pumni de sare. Acoperim cu cealaltă parte a slăcinii, apoi cu o față de masă groasă.

Dacă punem slăcina într-o cameră potrivit de rece o vom ține la sare timp de zece zile, întorcând cârăncirile din două în două zile. Când camera este rece ținem slăcina la sare trei săptămâni și o întorcem de

asemenea din două în două zile. După aceea scoatem cărnurile și slănina, scuturându-le de sare.

După ce scoatem slănina din albie, o scuturăm bine de sare, ca să nu mai rămână deloc pe ea.

Dacă ne place usturoiul, facem un mujdei în felul următor: curățăm și pisăm bine două, trei căpățâni de usturoi, adăugăm apă, amestecăm bine și turnăm peste slănină. Ungem bine slănină cu mujdeiul. Întindem slănină și o fixăm cu trei bețișoare (coarde) ca să nu se îndoiaie. Împlântăm aceste bețe pe partea cu șorici. Presărăm pe o parte și pe alta a slăninii boia roșie. După aceea atârnăm bucățile într-o cameră la uscat, ca și șuncile.

După ce s-a uscat, punem slănină la fum. Facem un fum rece de brad sau de alte conifere, dacă se poate. După ce s-a afumat, păstrăm slănină la rece.

Vara, în lipsă de răcitor, putem păstra slănină în cenușă. Într-o ladă încăpătoare punem un strat de cenușă de patru-cinci degete. Întindem peste cenușă, hârtie de ziar. Învelim slănină în pânză și o punem pe

hârtie. Acoperim bine cu hârtie de ziar. Turnăm alt strat de patru-cinci degete de cenușă. Și așa mai departe. Așezăm lada într-o cameră uscată și răco-roasă. În felul acesta, slănina ține foarte mult.

4)– Friptură de găină

Se poate frige întregă la cuptor, așezată pe un soclu de zarzavat, unsă bine cu grăsime, acoperită chiar de la început cu un castron întors cu gura în jos. Dacă găina este bătrână, este mai indicat să se taie în bucăți, alegând pentru friptură părțile cu mai multă carne: picioare, pulpe, aripi (tăiate cu cât mai mult piept împrejur) care se așază în cratiță sau în tavă și se frig la fel, stropindu-le mereu cu sosul din tavă și întorcându-le din când în când.

5)– Purcel de lapte fript

Opărești purcelul și-l cureți cu făină de porumb, sau mai bine cu sacâz, așa cum se curăță și capul de vițel sau de porc, până când devine alb cum e coala de hârtie. Îl sărezi. Dacă-l pui la tavă, așază mai întâi în fundul tăvii mici bețișoare, improvizând astfel un

grătar, ca să nu se lipească. Dacă-l pui la frigare, așază mai înainte frigarea pe cărbuni până se înroșește. Apoi o introduci în purcel și-l bagi în cuptor. Îl ungi din când în când cu untdelemnul fin și când s-a rumenit pielea, cu rom. Atât.

6) – Purcel de lapte fript

Rotofeiul se spală bine, în multe ape curate și reci. Apoi se unge pe piele cu multă zeamă de lămâ-ie (și prin interior), cu mult rom de bună calitate (ori cu coniac superior), se sarează cu grunjuri gălbui și se piperează binișor (preferabil piper alb), cine vrea să-l spurce cu niste curry (sau boia). Apoi, se lasă vreo oră, o oră jumătate la scurs și uscat.

Într-o cratiță mare puneți niște scândurele pe fund, așezate cam la zece cm distanță. Pe ele depuneți cu solemnitate godacul. Stropiți-l cu oloi bun și un vin idem. Turnați niște apă pe fundul vasului, iar alături (sau pe grătarul de sus al cuptorului) vă rog să așezați o crenguță de cimbru și una de mărar uscat. Ele încingându-se în timpul coacerii, vor da izul condimentului și-al verdeții

arse înmiresmând puiul de Mangaliță. Lăsați cuptorul iute la început, c-altfel nu se rumenește. Apoi mai micșorați flacăra. Scoateți din sfert în sfert de oră animalul și întrebați-l cum se simte; cum va tăcea precum mutu stropiți-l cu jiul format în tavă (aveți grijă să nu se ardă lemnele de pe fund și nici să nu rămână tava fără sos). Cam în jumătate de oră, maximum patruzeci și cinci de minute, treaba-i gata. Invitați amabil purcelul să părăsească cuptorul, transbordați-l din cratița mare pe un platou, idem, lăcuiți-l cu niște coniac gros sau vin foarte vechi. Apoi controlați-i dantura și fiindcă tot a deschis gura, vârâți-i un măr în ea. Puneți-i un pătrunjel verde pe nară și o fundiță de staniol la gât.

7) – Chișcă

Se aleg circa 500-600 grame carne (cu sânge de la gât), completată cu circa 300-400 grame slănină de la gușa (gâtul) porcului, care se opăresc un sfert de oră în apa în care au fiert măruntaiele, apoi, reci, se taie în fâșii mai groase, amestecându-se cu sânge crud (după dorință) un polonic cu grăsime adunată de la supă în care au fiert

capul și șoriciul, plus ceea ce a rămas de la celelalte preparate (șorici, carne) și 100-150 grame orez spălat, scurs, iar pentru aromă: piper, ienibahar (măcinate) cimbru, chimen (după gust). Se pune totul în stomacul porcului sau în intestinul gros, mai larg, lăsând un spațiu de 3-4 cm până la latură deoarece la fiert se umflă orezul sau păsatul. Se fierbe ca și toba circa o oră, apoi rece se zvântă, a doua zi se leagă, trecând o sfoară în jurul ei ca o plasă și se dă la afumătoare 1-2 zile.

Se fierbe în oala cu sarmale, așezată în mijlocul lor și la servit se taie în felii, servindu-se alături de sarmale. Este delicioasă fiartă cu varză, însușindu-și reciproc gustul.

Chișca fiartă se scoate și se servește ca felul doi dacă s-a fiert, pentru gust, în ciorba de zarzavat.

8) – Bulf (tobă)

Jumătate din carnea și grăsimea de la capul porcului, jumătate din carnea fiartă, un sfert din șorici, limbă curățată de pieleță, condimente, piper, ienibahar, usturoi.

Toată carnea fiartă se taie în cuburi cu latura de 4-5 cm. Limba se taie în fâșii cu grosimea de 2 cm și lungimea de 4-5 cm. Șoriciul se taie în fâșii de 2 cm. Separat se strecoară 500-600 ml de supă (fără grăsime) din oala în care a fiert capul de porc și șoriciul. Când toate sunt pregătite, materialul tăiat se presară cu o jumătate linguriță cu piper măcinat și mujdeiul (8-10 căței de usturoi, sau după gust) tăiați în felii și presărați cu o linguriță de sare, apoi striviți cu dosul unei linguri de lemn, apoi se opăresc cu supa, strecurată fierbinte prin strecurătoare peste tot materialul cu care se amestecă. Sarea nu mai este necesară, dacă și supa a fost puțin sărată. Compoziția se pune cu lingura în stomacul pregătit, alternând bucățile ca să fie variat așezate, apoi se toarnă zeamă peste ele cât să le cuprindă până la nivelul cărnii. Se leagă orificiile, lăsând puțin spațiu gol până la legătură pentru dilatarea lichidului în timpul fierberii. Se introduc tobele într-un vas cu apă clocotită, cu legăturile în sus, dar focul se reduce imediat ca apa să fiarbă fără nici un clocot, una sau două ore. Când a trecut

timpul prescris, se scot cu strecurătoarea și se așază pe planșetă cu legăturile în sus. Deasupra se pune o altă planșetă cu greutatea de circa un kg, ca să nu preseze prea mult, să nu iasă afară zeama, lăsându-le așa până a doua zi, când se poate consuma proaspătă.

9) – Curechiu în poloboc

Se ia un poloboc, nici prea mare nici prea mic, după cum e casa, din lemn de stejar, cu cep. Apoi, se caută căpățânile de curechi, și ele nici prea mari, nici prea mici, după poloboc și se curăță de foile de prisos. Cu o brișcă facem o mică adâncitură în curechi acolo unde se desparte de cotor și o umplem cu sare de aia mare pentru saramură. Le luăm apoi căpățânile și le potrivim în poloboc ca să steie bine, să nu să îmboțească și rămân singure așa o zi.

A doua zi facem saramura, apă de fântână cu sare și-o turnăm în poloboc. După o vreme, când deja să știu curechiul cu polobocul și cu saramura, pe asta din urmă o întorcem ca să ajungă peste tot și să se facă moarea bună.

Când ne-o tihni de-un curechi murat om scoate-o din poloboc și dacă n-om face găluște (sarmale) din ea, atunci o tăiem căpățâna în părți și-o mâncăm așa, că tare-i bună la rânză.

Și nu pot a nu aduce și-a face vorbire despre acea **mămăliguță** pe care Nică a lui Ștefan a Petrei o dorea atunci când era dus la învățătură, căci așa-ș amintea de cele dragi ale casei.

Și-aflăm astfel că la mămăligă trebuie: apă de fântână adâncă, limpede și roind din ciutura grea de stejar cercuită, pătată verde cu mușchi, sare cenușie, spartă din bulgăre de Slănic, făină galbenă măcinată între cremenii de-un morar leneș, colbuit de ani, și-o femeie dragă, voinică, sătulă de dragoste și pusă pe fapte plăcute lui Dumnezeu, care s-o mestece în ceaulul afumat, la foc de găteje și s-o răstoarne oacheșe și aburindă pe-o masă joasă de lemn.

Iată cum, de-a lungul periplului nostru, am putut afla cât de important era ca mâncărurile să fie bine gătite, să aibă gust, să placă atât ochiului cât și gurii.

Din acest punct de vedere, Ion Creangă se dovedește prin prisma poveștilor sale un mare meșter atât al cuvintelor cât și a celor „trebuincioase gurii”, punând în traistă sau pe mese împărătești vestitele mâncăruri moldovenești. Că de la alivenci la poale-n brâu, la batog și iepure, la pește și rumene puicane și până la dulceți de pe urma căroră „îți lingelai degetele” drumul bucatelor a fost neted ca o... poveste. Da, mai punem de-o mămliguță și de-o snoavă? De, așa, c-or trece nopțile mai iute și s-a face ziuă și-om... mânca iarăși.

Capitolul 6



Mâncărurile din basmele românilor - Petre Ispirescu

6.1 – În lumea basmului

Contemporan în bună parte cu Ion Creangă, Petre Ispirescu (1830-1887) a fost cel care ne-a lăsat „adunate din gura poporului”, basmele care sunt și astăzi, datorită trudei sale, nemuritoare. Relevante în această conjunctură sunt aprecierile făcute de Vasile Alecsandri în anul 1882, moment în care apare

volumul „Legendele sau basmele românilor” de Petre Ispirescu.

Astfel, Vasile Alecsandri menționa faptul că: „A te interesa de aceste basme feerice este un lucru natural; a le feri de nimicirea la care ar fi expuse cu timpul este o dorință patriotică; însă a ști de a le păstra naivitatea poetică a graiului povestirilor de la șezători este o operă din cele mai meritorii.

Acest merit l-ai avut dumneata, d-le Ispirescu și eu te felicit cu toată sinceritatea unui adorator al poeziei poporului nostru, pentru modul iscusit cu care ai cules și ai publicat importanta colecție ce ai întreprins cu multă osteneală și mari sacrificii.

Ai făcut un bun serviciu neamului adunând într-un șireag mulțime de pietre scumpe din averea națională, un șireag care nu mai este amenințat de a se pierde. Recunoștința noastră îți este dar câștigată pentru totdeauna.”

Ajungem ca și azi basmele să încânte generații de cititori, fapt ce demonstrează perenitatea

genului. În cazul nostru ne-am oprit asupra acelorora dintre ele în care e prezentă și arta culinară, observând că acest segment nu este atât de cuprinzător și atât de prezent ca în poveștile lui Creangă, totuși tradiția fiind menținută atât în casele țărănești cât și la curțile împărătești.

6.2 Prâslea cel Voinic și merele de aur

Despre originea basmului, folcloristul Petre Ispirescu amintește că „i-a fost povestit de tata” și publicat pentru prima dată în „Țăranul român”- anul 1862.

Important și de remarcat e faptul că multe din basmele culese de Petre Ispirescu au **aceeași formulă de început**, pe care o redăm doar o singură dată și anume:

„A fost odată ca niciodată; că de n-ar fi, nu s-ar mai povesti; de când făcea ploșorul pere și răchita micșunele; de când se băteau urșii în cozi; de când se

luau de gât lupii cu mieii de se sărutau, înfră-țindu-se; de când se potcovea puricele la un picior cu 99 de oca de fier și s-arunca în slava cerului de ne aducea povești;

De când se scria musca pe părete

Mai mincinos cine nu crede.”

În acest basm, împăratul are tot trei feciori din care cel mic se arată cel mai harnic, curajos și vrednic de-a afla cine fură de fiecare dată merele când ele erau deja gata pârguite. Și după o pază strașnică de o noapte, feciorul mai mic al împăratului, Prâslea cel Voinic îl rănește cu o săgeată pe hoț fiind hotărât a-l prinde. Este însoțit în căutarea sa și de cei doi frați mai mari și ajungând la o prăpastie, el coborând în ea, ajunge pe tărâmul celălalt.

Prâslea cel Voinic află aici palatele celor trei zmei care așteptau să se însoare cu trei surori, fiecare stând în sălașul lor, cea mare la palatul de aramă, cea mijlocie la palatul de argint, iar cea mică la palatul de aur. Luptându-se cu fiecare în parte, puterea crescând

de la un zmeu la altul, Prâslea cel Voinic le aduce pe fete la prăpastie pentru a le trece în lumea noastră, fiecare având palatul zmeului prefăcut într-un măr.

Ajunse pe tărâmul nostru cele două fete se mărită cu frații mai mari, iar cea mică îl va plânge pe Prâslea deoarece pizmuit de ceilalți aceștia îl dau pieirii.

Rămas singur pe tărâmul celălalt, Prâslea scapă puii zgrițuroaicei de balaur și aceasta se hotărăște să-l ajute, ducându-l pe tărâmul nostru, dacă-i va pregăti „100 oca de **carne** făcute bucățele de câte o oca una și 100 de **pâini**.”

Târgul se încheie și Prâslea ajunge cu bine printre ai lui unde află că la împărăție e jale mare după el, iar fata cea mică îl jelește într-una. Ajunge să îndeplinească dorințele fetei celei mici căci mărul ei de aur rămăsese la el și astfel află și împăratul cine este cu adevărat.

Ca să se facă dreptate după pizmuiala fraților mai mari, Prâslea îl roagă pe Dumnezeu să înde-

plinească și după ce „trase săgețile în aer, cele două nimeresc în creștetul nelegiuitorilor”, iar Prâslea face o nuntă mare luând-o pe fata cea mică.

Povestitorul se află și el la nuntă de unde-și ia:

„O bucată de **batog**

Și-un **picior de iepure** șchiop”

Oare după ce **rețete** s-or fi gătit la nuntă cele laute de povestitor și **pâinea** și **carnea** pentru zgrițu-roaică pe ce plac o fi fost?

1) – **Batog**

Batogul și păstrăvii afumață și păstrați în hârzolă de brad sunt cele mai fine gustări, primul mâncându-l cu lămâie și piper.

Sau – se ia o halcă de batog și-o așezi întregă într-o oală cu fund găurit. Această oală specială o introduci într-un recipient în fundul căruia nu era decât apă chioară și-o pui la foc. Cam după un ceas, tai felii halcana de batog și le-arunci într-o cratiță

în care clocotește unt topit condimentat cu pătrunjel și puțin piper. O minunăție! Se face și se mănâncă!

2) – Friptură de iepure

- pulpele dinapoi de la un iepure
- 100 grame slănină afumată
- o căpățână usturoi
- unt
- sare
- piper

Se curăță iepurele și se marinează timp de 6-8 ore. Se scoate, se șterge bine și se împănează cu bucățele de slănină și cu căței de usturoi. Împănarea nu se face profund, ci superficial ca să se poată rumeni slănină. Se pune într-o tavă cu 2-3 linguri de apă și cu unt. Se bagă în cuptor unde se lasă la început la foc mare, până se rumenește, după care se face focul mai mic și se umezește din când în când cu sosul din tavă. Se lasă până se pătrunde carnea ușor cu furculița. Când este gata se servește caldă, cu sosul din tavă.

3) – Iepure fript

- o jumătate de iepure
- 50 grame slănină
- o căpățână de usturoi
- 2 linguri untură
- o jumătate pahar cu vin alb
- sare

Alegem mușchiul și pulpa dinapoi. Cu un cuțit curățăm carnea de pielițele de deasupra (carnea de vânat nu se spală). Apoi o sărăm și o împănăm des cu suvițe de slănină afumată. Cine dorește, poate împăna carnea din loc în loc și cu câte un sfert de cățel de usturoi. Încălzim o tavă, punem untura și când se încinge așezăm carnea unsă cu ulei. Turnăm vin alb. Apoi dăm tava la cuptor, la foc potrivit. Turnăm cât mai des cu lingura sos din tavă peste friptură, ca să nu se usuce. Când carnea s-a muiat, scoatem friptura din cuptor și o servim cu sosul ei, pe care îl turnăm deasupra iepurelui.

4) – Friptură de iepure cu smântână

- iepure (șira spinării cu mușchi)
- slănină afumată
- unt(untdelemn)
- zeamă de oase
- smântână
- sare
- piper
- vin roșu

Se curăță de piele și mușchii șirei se spală și se împănează cu slăcina afumată. Se presară spinarea cu sare și piper, după care se pune în tava încinsă cu untul topit. Se adaugă din când în când zeama de oase (în funcție de cum scade) și se unge friptura cu jiul (sosul ei) cu ajutorul unei linguri. Se servește fierbinte cu garnitură de cartofi fierți și salată după gust.

5) – Pulpă de miel umplută

Așadar: extrageți osul din pulpă, despicați-o, bateți-o cu ciocanul de lemn sau aluminiu (inox) și condimentați-o. Umpleți-o apoi, cu răbdare, pe-nedelte,

cu următoarele: ceapă tocată mărunt, călită, ficat fiert și mărunțit, ciupercuțe tăiete julien (unti-te), pesmet, pilat, ouă fierte, verdeță, condimente. Rulați pulpa și legați-o cu sfoară, ungeți-o cu ulei și stropiți-o periodic cu zeama pe care o lasă. După o oră tăiați-i ața, porționați-o și asezonați cu tot ce aveți prin casă.

Când serviți, nu uitați „înverziți cu: frunze de salată (lăptucă), unutor, huțmățuchi, mărar proaspăt sau pătrunjel verde.

Da, merele or fi fost de... aur? Le-o fi rumenit soarele și-n bătaia lui din zilele de vară, erau precis de aur, strălucind de bune ce erau.

6.3 – Sarea-n bucate

Dacă, precedentul basm „Prâslea cel Voinic și merele de aur”, era „povestit de tata” după spusele autorului, acum e rândul celei dragi de a-i spune povești: astfel, **Sarea-n bucate** ca identitate, ne spune Petre Ispirescu că este „povestit da mama pe la 1840,

scris la 1844, aprilie și publicat în „Revista nouă”-București- 1887.”

Basmul reia în mare, schema cunoscută unui astfel de gen literar cu acel: „A fost odată un împărat. Acest împărat avea trei fete. Rămâmând văduv, toată dragostea lui el și-o aruncase asupra fetelor.” Și de-a lungul celor rostuite în povestire, aflăm faptul că împăratul își întreabă într-o zi odoarele cât de mult îl iubesc. Fetele încep să-i compare dragostea cu ceva dulce (analogie între iubire, dragoste = dulce, zahăr, miere) și astfel află împăratul că:

- fata cea mare îl iubește ca **mierea**

- fata cea mijlocie îl iubește ca **zahărul**

doar fata cea mică, îi răspunde că-l iubește cu adevărat, ca **sarea în bucate**.

Supărat pe răspunsul deloc lingușitor și măgulitor, împăratul își alungă fata cea mică de la curțile sale nesocotind-i a fi vrednică a mai trăi lângă el dacă ea nu-l iubește nici ca mierea, dar nici ca zahărul.

Și astfel fata cea mică luându-și niște „haine proaste și vechi” plecă să pribegească până ajunse într-o zi la o altă curte împărătească.

Aici, aflându-se vrednică de încrederea chelă-resei, ajunge ajutor și „...fiindcă îi prindea mâna la frământat, la **fiertul dulcețurilor** și la alte **bunătăți de mâncare** ce se află prin cămărilor împăraților, în grija ei fură lăsate tainurile curții. Și cum oare n-ar fi știut să facă toate astea? Mă rog, fată de împărat nu era?”

De iscusința și hărnicia ei află și împăratul și împărăteasa, cea din urmă începând a o ține mai mult pe lângă dânsa. Și astfel, când feciorul de împărat se întoarce rănit din război, fata este cea care îl îngrijește zi și noapte, astfel că prind drag unul de celălalt, chiar dacă părinții nu socoteau că e firesc acest lucru.

Și cu toate acestea, feciorul cere îngăduință părinților săi împărați, a-l lăsa să se însoare „mamă, cu fata dumitale din casă”. Chiar dacă li se pare înjositor pentru rangul lor de curte împărătească părinții acceptă

și se pregătesc de nuntă chemând la nuntă cât mai mulți împărați. Fără a spune cu adevărat cine este, fata îl roagă pe împărat să-l poftască „și pe împăratul cutare, pe tatăl ei adică” dorind a-i arăta cu adevărat cât îl iubește și-l prețuiește, chiar dacă acesta a auzit atunci doar cuvintele „ca sarea-n bucate”.

Și nuntașii se petrec și se înfruptă de la masa împărătească „cu fel de fel de **mâncări**, de **băuturi**, de **plăcinte** și de alte bunătăți. De să-ți lingi și degetele când le vei mânca”.

Aflat printre nuntași, tatăl fetei, împăratul, nu se prea poate bucura de toate delicatessurile și mâncărurile de pe masă deoarece ale lui **n-au gust**, adică fata le pregătise special pentru dânsul doar cu **miere** și **zahăr**, punând chiar și-n solniță – **dulce**.

Supărat, împăratul care gustase din bucatele vecinilor și simțise cât sunt de bune, cere socoteală socrului mare. Acesta, pentru a afla vinașii, chea-mă bucătarii și rămâne mirat când află că nu aceștia sunt vinașii, ci însuși mireasa.

„ – Eu am gătit bucatele pentru împăratul ce s-a supărat, și iată pentru ce am făcut-o: acum am vrut să dovedesc tatei că fără miere și fără zahăr poate omul să trăiască, dar fără sare nu, d-aia i-am gătit bucatele fără sare. Judecați dumneavoastră cu minte împărătească cine a avut dreptate.”

Și astfel, împăratul și-a recunoscut și fata, dar și greșeala făcută neluând în seamă adevărata iubire, cerându-și iertăciune și veselindu-se mai departe, dar cel mai vesel era socru împărat, deoarece era mândru că-și dobândise o așa noră de viță bună, înțeleaptă și harnică, nunta dovedindu-se cu adevărat de a fi de rang împărătesc.

De ce-și iubea fata cea mică tatăl ca sarea ? De fapt **sarea**, Văduva O. (1996) – este simbol de puritate, curățenie și perfecțiune, apărând în viața rituală, de-obicei alături de pâine, devenind semn al armoniei, al păcii, prieteniei și ospitalității (tânărul cuplu trebuie să mănânce pâine și sare din același vas, copilul proaspăt botezat se așază pe pâine și sare, dar

mai ales obiceiul, devenit marcă a iden-tităţii culturale, întâmpinarea oaspeţilor cu pâine și sare).

Sarea este prezentă în ritualurile tradiţionale, fiind de asemenea menţionată simbolistica pozitivă – de îndepărtare a spiritelor rele, fiind prezentă în obiceiurile de sărbători, alături de pâine.

În cazul basmului nostru, sarea are echivalentul dragostei față de persoana iubită (tată în acest caz), prin similitudinea sa cu a da gust, a fi nelipsită vieţii, exprimând și Văduva O. (1996), ideea de conservare și deci de nemurire.

Ca ingredient, sarea adăugată mâncărilor în cantităţi mici, dă **gust** acestora, dându-le oamenilor posibilitatea de a experimenta noi calităţi gustative, dar și știindu-se totodată că în cantităţi mari, poate avea acţiuni distructive („arde” totul – pământul, corpul și hrana, atât a omului cât și a animalului).

De aceea, folosită cu chibzuinţă, precum cumpătarea în iubire, sarea este „dar al zeilor” atât pentru trup cât și pentru suflet.

Că la nunta împărătească s-au gătit mâncăruri alese, este adevărat, dar să vedem, după ce rețete fata ce-și iubea tatăl „ca sarea-n bucate” făcea **aluaturi** și fierbea **dulcețuri**:

1) – Aluat pentru bucate

Să iei câtă făină pe atâta și unt, îl sărezi, tai untul felii în făină, mesteci cu sucitorul bine, dar nu cu mâna, pui două ouă și atâta smântână, cât să nu fie prea vârtos și îl mesteci bine cu un cuțit. Alatul acesta nu trebuie să fie nicicum vârtos și nu trebuie să fie nicicum atins cu mâna. Îl întinde de trei ori, cât se poate de subțire, și tot îl strânge din toate părțile și tot îi pune făină numai cât trebuie. Aluatul acesta se poate întrebuința la orice vrei și untul trebuie să fie moale.

2) – Aluat de pastelă

Pune pe masă 220 dramuri făină, taie felii 132 dramuri unt și 44 dramuri făină proaspătă și o amestecă bine cu un sucitoriu. Pune sare, două ouă întregi și două gălbenușuri, opt linguri de smântână și-l mestică bine cu un cuțit. Întinde-l de două ori apoi îl

pune în patru și îl lasă un ceas să se odihnească. Apoi îl întinde ca muchia de cuțit și fă ce vrei cu dânsul.

3) – Aluat de pastelă frecat

Să freci puhav 177 dramuri grăsime proaspătă. Pune șese linguri de vin, una câte una, șapte gălbe-nușuri, amestică bine un ceas, apoi pune făină cât să nu fie nici vârtos, nici tare moale. Mai pune două linguri de vin și două de smântână, coajă de alămâie. Apoi întinde aluatul pe un calup și pune înăuntru ce mănăcare vrei, și o coace încet și toarnă sosul, după ce vei tăia-o deasupra.

4) – Cozonaci

La trei ocă de făină faci plămădeală cu o litră drojdie de bere și cu una litră de lapte, puind și trei ouă întregi. Lași de dospește frumos și pui două litre și jumătate de lapte, 18 ouă întregi, trei litre de unt topit și sarea trebuincioasă și frământându-l până ce se desprinde de mâni. Apoi îl lasă de dospește frumos și după ce au dospit bine, întoarce aluatul, îl mai lasă

puțin de șade. Pe urmă, făcând cozonaci, îi ungi cu gălbenuș de ou și-i dă la cuptor.

5) – Dulceață de prune

Se iau 4 kg prune bistrițene, bine coapte, se curăță de coajă și sâmbure și se așază într-un castron presărând printre ele un kg de zahăr tos. Se lasă până a doua zi, când se fierb până devin transparente. Se mai adaugă un pahar cu rom, vanilie și salicilat. Se lasă să se răcorească, se pune în borcane legându-le bine. Se țin în loc rece.

6) – Dulceață de coarne

- 3 pahare de coarne
- 1 kg zahăr
- o jumătate de lămâie
- 4 pahare cu apă

Alegem coarne lunguiete, nu rotunde, mari, de culoare deschisă. Spălăm coarnele și le scoatem sâmburii. Legăm zahărul ca pentru orice dulceață. Tragem tingirea cu siropul la marginea plitei, pune coarnele și apoi la foc. La sfârșit adăugăm zeamă de

lămâie. Acoperim dulceața cu un șervet ud, stors, până a doua zi. Astfel fructele se întăresc și se îmbibă cu sirop, iar în borcane, boabele nu se mai ridică la suprafață.

7) – Dulceață de zmeură

- 700 grame zmeură
- 1 kg zahăr
- 1 – 1/4 lămâie

Zmeura de munte este mai bună pentru dulceață. Dacă nu găsim, putem întrebuința și zmeură de grădină. Alegem zmeura mare, compusă din bo-bițe mici de tot. Când fierbe siropul, adăugăm zeama de la o jumătate de lămâie, iar la sfârșit când dulceața este aproape gata, încă o jumătate de lămâie, sau dacă este mică, una întreagă și dulceața e la fel preparată ca celelalte.

8) – Dulceața de cireșe amare

- 1 kg cireșe amare
- 1 kg zahăr
- 4 pahare cu supă

- 2 lămâi

Alegem cireșe amare mici, tari, de bună calitate. Spălăm cireșele, dar nu le ținem în apă ca să nu le iasă gustul amar. Luăm cireșele cu amândouă mâinile, cât putem cuprinde, le vârâm în apă, într-un lighean, le scurgem și le punem pe o farfurie. Cireșele amare fiind mici, scoatem sâmburii cu băgare de seamă, cu un ac de păr foarte mic, ca să nu le sfărâmăm.

Pregătim siropul și când începe să se lege puțin, tragem tingirea la marginea plitei, punem fructele, turnând și zeama lăsată de cireșe în farfurie. Afundăm cireșele cu o lingură timp de zece minute. Mutăm tingirea spre mijlocul plitei treptat, până la un foc foarte viu.

În timp cât fierbe dulceața, pregătim lămâia, o curățăm de coajă, tăiem feliile la jumătăți. Când dulceața este pe jumătate gata, adăugăm feliile de lămâie și lăsăm să fiarbă mai departe până se leagă bine. Apoi răsturnăm dulceața într-un castron, o

acoperim cu un șervet ud și bine stors. A doua zi o punem în borcane.

9) – Dulceață de trandafiri

- 200 grame trandafiri de dulceață (foi)
- 1 kg de zahăr
- 2 lămâi și jumătate
- sare de lămâie

Alegem trandafirii de dulceață. Îi încercăm astfel: frecăm foaia cu puțină sare de lămâie. Dacă se înroșește, trandafirul este bun, iar dacă se învinețește nu este trandafir de dulceață.

Luăm trandafiri proaspeți, le smulgem petalele, câte 4-5 deodată. Tăiem cu foarfeca și aruncăm albul foilor, iar petalele le punem într-o farfurie. Frecăm foile cu un pahar și jumătate de zahăr până se înmoaie. Presărăm petalele cu sare de lămâie și le amestecăm, apoi le punem într-un castronel, pe care îl acoperim și îl lăsăm așa până a doua zi.

Din zahărul rămas (trei pahare și jumătate) facem un sirop și când începe să se lege ușur, dăm

drumul foilor de trandafir, lăsând să fiarbă până se leagă. Când dulceața este gata, adăugăm zeama de la două lămâi și jumătate și lăsăm să dea un singur clocot. Dulceața trebuie să aibă culoare roșie aprin-să. Dacă nu s-a înroșit, mai adăugăm zeamă de lămâie și lăsăm la foc viu să dea câteva clocote.

Când este gata, turnăm dulceața într-o farfurie lungă, adâncă. O acoperim cu un șervet și o lăsăm așa până a doua zi, când o punem în borcane mici.

10)– Dulceață de prune coapte

Se aleg prunele vinete de toamnă, brumate, molcuțe când le strângi între degete și se curăță de piele, după care li se scot sâmburii, împingându-i ca să iasă la coadă și să nu rupă carnea prunei. La fel, se așază într-un cazan un rând de prune, un rând de zahăr, până când acesta se umple pe jumătate. Se lasă să se moaie și tot la fel, se dă la foc mai întâi slab- cât se topește zahărul, apoi mai tare, ca să nu clocotească molcom. I se adaugă glucoză și câteva bețișoare de

vanilie, ca să-i întărească aroma. Este gata când „coada” se ține între degete. Atunci se dă deoparte și-o așteptăm să se răcorească.

Reguli pentru...dulceți:

- la prepararea dulceților să avem grijă cu tingirea și borcanele să fie foarte curate

- cireșele și vișinele nu vor fi culese după ploaie, nici pe rouă

- fructele (cireșe, coacăze, fragi, căpșune, prune) nu se țin în farfurie, ci întinse pe o scândură așternută cu un strat de paie sau într-o tavă mare, pe hârtie

- siropul se încearcă dacă este legat, turnând o picătură într-o ceșcuță cu apă rece, dacă se adună la fund și poate fi luat între degete ca o bomboană, este gata

- proba dulceților se face cu o linguriță de metal, căci dintr-o lingură de lemn boaba de sirop nu cade bine.

La ce n-o fi simțit împăratul, tatăl fetei, gustul?

La:

11)– Frigănele cu creier

Iei creieri și îi tai mărunțel cu sare, petrunjel și piperiu și îi hăcuiești la un loc; apoi tai felii subțire de pâine și întinde pe o felie creierii și pune alte felii deasupra, și apoi le tai tot felii lungi tot cât un lat de deget, le tăvălești în ouă și în posmag, le prăjești în grăsime și le pune în supă.

12)– Raci înăbușiți

După ce spală racii bine, pune o bucățică de unt într-o tingire de se înfierbântă și pune o mâna de petrunjel verde tăiat mărunțel, și apoi pune și racii întregi, sare și îi lasă puțin să fiarbă înăbușit, apoi le pune o lingură de smântână și îi lasă până scad.

13) – Găluștele de carne

Să iei 177 dramuri carne tocată și o amestică cu o litră lapte și cu două ouă; pui două sau trei mâni de pâine muiată în lapte, torni și unt topit de mărime ca

jumătate de ou, puțină floare de nucșoară și frământă bine aluatul; fă găluștele și le fierbe în zeamă.

Și cu siguranță se mai aflau multe mâncăruri pe masa împărătească, din care împăratul se putu înfupta alături de ceilalți meseni, știind acum, cu siguranță, că fata cea mică, chiar dacă nu-l îndrăgea ca mierea și zahărul, ci ca „sarea-n bucate”, își merita cu prisosință locul de împărăteasă și fiică iubitoare.

6.4 – Răvășelul spânului

Publicat în anul 1872, basmul **Răvășelul spânului** este scurt ca întindere, relatându-ne de fapt, o întrecere mai puțin obișnuită între un **flăcău** ce ajunge să **macine la moara unui spân**. Cei doi ajung să se întreacă în spusul minciunilor, adică a năzdrăvăniilor, dar important pentru noi este faptul că, în basm ni se dezvăluie **rețeta** de făcut **turtă** din făină.

Și astfel, aflăm că: „Spânul făcu un foc mare în mijlocul moarei, și puse apă să dea în crop, după

aceea se apucă de turtă: turnă apă, apă multă; puse făină, făină multă; și tot puse până se isprăvi toată făina și făcu o turtă cât toate zilele de mare.

Începură a se întrece și spânul povesti despre vremea când tatăl său fusese erghelegiu și când termină de spus „întoarse turta care se copsese pe o parte”.

Veni rândul flăcăului ce povesti și el despre tatăl său ce era stupar și toate pățaniile sale, spunând că unui iepure îi căzu atunci când sări un răvaș. Curios, spânul întrebă ce scrie în el și astfel află că turta trebuia să fie a băiatului.

Și-atunci „Un pocnet se auzi de răsună toată moara”. Spânul plesnise de necaz că-l păcălise românașul, iar băiatul luă turta și se duse acasă.”

Morala am considera că ar consta în faptul că, fie păcăleală sau nu, întotdeauna „minciuna are picioare scurte”, iar **turta** o putem prepara după... **rețeta spânului**, sau știind că flăcăul avea tată stu-par (în povestea lui) n-ar fi putut s-o pregătească...

1) – Turtă de miere de stup

- 100 grame făină
- 2 cești de miere de stup dizolvată pe plită
- 100 grame zahăr
- 2 ouă întregi
- 100 grame nuci tăiate mărunt
- scorțișoară
- cuișoare
- un vârf de cuțit bicarbonat

Din această compoziție se face o cocă nu prea moale și se împarte în șase părți egale, se face forme și se așază pe table și se dă la copt.

„Poftă bună

Fără... minciună!”

Ce rețetă ar fi putut gândi Spânul? N-avem de unde ști, dar flăcăul nostru, ar putea face și turtă dulce, iar de la târg „puiul târgului” ar fi tot o... turtă cu oglindă, iar spânul, de ciudă, ar fi desfăcut toate turtele ca să afle... răvașele, căci neîncrederea e mare, nu-i așa?

6.5 – Fata de împărat și pescarul

Publicat în „Țăranul român” din 1862, basmul **Fata de împărat și pescarul** surprinde în mod special diferența pe care iubirea n-o face între clasele sociale, dar în schimb vorba nejudecată aduce atingere acestui sentiment mai ales atunci când ea este de os domnesc.

Aflăm astfel că fata de împărat a prins drag de un pescar „nici prea, prea, nici foarte sărac; el era june, cu mustață răsucită știi, colea, și chipeș”, după ce ea a tot cumpărat pește bun și proaspăt. Și nu după multă vreme, împăratul îi logodi pe cei doi, chiar dacă pescarul simțea că fata „așa bucățică”, nu prea era pentru el. Și cu toate acestea, la câteva zile au făcut o nuntă împărătească unde „când se puseră la masă, le aduseră și lor un **ou cu zeamă**, după lege, din care numai amândoi trebuiau să mănânce.”

Fata de împărat nu respectă regula de a-l lăsa pe el ca bărbat să ia prima lingură, reproșându-i că el

este doar un pescar. Aceste cuvinte-l rănesc pe cel ce și-l dorea ca și bărbat care pleacă de la nuntă făcându-se nevăzut.

Dându-și seama de cele făcute, fata de împărat începe să-l caute și să-și ceară iertare. Îl găsește slugă mută la un han, căci de atunci nu mai scosese o vorbă, și se leagă printr-un rămășag că în trei zile îl va face să vorbească, dacă nu, să o spânzure.

Au trecut cele trei zile în care, ținându-se tare, pescarul n-a scos o vorbă, și astfel lumea pregătește spânzurarea fetei. Văzând că n-a reușit a-l face să vorbească, fata îl roagă arătându-și de data aceasta dragostea adevărată, să-i spună doar o vorbă ca ea să scape cu viață.

Și-atunci, pătruns de dragostea fetei, pescarul îi cere a nu-i mai spune pescar ci „scumpul meu bărbat” făgăduindu-i că nu va mai face greșeli să-i mai zică așa.

Și astfel, ea a scăpat de spânzurătoare atunci când el a recunoscut că este „femeia mea” și-au plecat amândoi de mână la casa lor trăind în fericire.

De ce n-a respectat tradiția fata de împărat lăsând bărbatul de a lua prima lingură? Poate din simplu motiv că a considerat mai presus de iubire rangul domnesc, și nu se cădea atunci ca un simplu pescar să stea înaintea unei fețe împărătești.

Nesocotința a costat-o, chiar dacă ea, fata de împărat, știa rânduiala legilor vechi scrise și nescrise.

În acest context, **oul** este simbolul universal al nașterii și, după Văduva O. (1996) - „simbol al nemuririi” el face parte din simbolurile reînnoirii și vegetației, reprezentând o epifanie a creației și în cadrul experienței hierofanice, un rezumat al cosmogoniei.”

Cunoscut în general ca ou pascal, totuși este necesar a menționa și faptul că, Marian Fl. S. (după Văduva O. 1996): „Soarele e dintr-un ou” spun străvechi credințe românești, sintetizând evantaiul sim-

bolic al acestui aliment cu funcții rituale marcante în multe obiceiuri.

Ajungem astfel, de a găsi în obiceiurile acestui pământ românesc, **oul** atât la înțarcatul copilului, dar mai ales la nuntă, când mirilor li se oferă un ou, uneori presărat cu zahăr, pe care-l vor mânca legați la ochi cu un ștergar. Aceeași sursă, Marian Fl. S. (1898), ne mai amintește faptul că atunci când mirii vor fi la casa lor, pe prag îi vor aștepta două ouă pe care mireasa va trebui să le spargă cu piciorul când intră în casă, fiind ritualul în care prezența acestuia reprezintă nașterea și renașterea vieții pe pământ, dar și în cazul nostru, ascultare și supunere voită prin dragoste. Și cu toate că le cunoștea acestea, fata de împărat încalcă regula și lucrul acesta îi pune în pericol iubirea și căsnicia. Ei au un **ou cu zeamă** de mâncat împreună, oare după ce **rețetă**?

1) – **Ou cu zeamă**

Se pune într-o oală ulei, o linguriță de făină și puțină boia dulce. Se lasă să se prăjească puțin și se

stinge cu apă, adăugându-se și câțiva căței de usturoi. Se lasă zeama să fiarbă cam un sfert de ceas, apoi se adaugă oul întreg (spart ca și pentru ochiuri). Mai fierb împreună preț de aproape un sfert de ceas, apoi se servește.

Și cum spune povestea, la nuntă mirele trebuie primul să taie oul, adică să ia o lingură de zeamă cu ou, și nu mireasa, căci îl vor mânca așa pe îndelete, împreună, fiecare, pe rând, (întâi bărbatul și apoi femeia) bucatele pregătite astfel special pentru cei doi miri.

6.6 – Cei trei frați împărați

Basmul apare publicat în 1874, Petre Ispirescu făcând singur remarcă de a fi comunicat de o persoană ce-l auzise „de la o bătrână mahalagioaică din București”.

El se încadrează în acea secvență în care lăcomia și prostia sunt pedepsite, pornind de la

proverbele „Lăcomia strică omenia” și „După faptă și răsplată.”

Astfel, din conținutul basmului aflăm că un muncitor găsește într-o zi în pădure un ou lucios pe care, aducându-l acasă, nu știe ce să facă cu el. Nevasta și copiii îi sugerează ba **să-l coacă în spuză** și să-l mănânce toți, ba **să-l fiarbă** sau chiar să-l păstreze.

Dar omul nostru, muncitorul, se duce la târg unde-l vinde pe două pungi de bani. Devenind sursă de venit, muncitorul tot vinde ouăle găsite în pădure într-un cuib, începând acasă de a scăpa de sărăcie. Și-ntr-una din zile, află pe cuib în pădure, tocmai găina ce făcea asemenea ouă măiestre. O ia acasă, îi face o colivie mare și începe a se îmbogăți de pe urma ouălor sale.

Și încetul cu încetul, muncitorul nostru se transformă în negustor, nevoit a pleca peste mări și țări cu treburile negoțului, lăsându-și acasă nevasta și cu trei feciori.

Dar cum timpul trecea, dascălul ce-i învăța pe copii carte, lăcomește la averea negustorului, dar mai ales la găină, căci aceasta avea scris sub o aripă că cine va mânca:

- **capul** – va ajunge împărat

- **pipota**- va fi năzdrăvan

- **inima**- de câte ori se va culca, dimineața va găsi lângă dânsul o pungă cu galbeni

așa că încearcă a o mânca **friptă cu măruntaie cu tot**. Dar, ca să ajungă până aici, se preface că-i place femeia și-o determină să taie găina. Numai că din ea, măruntaiele dorite de dascăl ajung a fi mâncate de copii și astfel aceștia primesc darurile scrise sub aripa găinii. Supărat, dascălul pune la cale pedepșirea copiilor, doar că aceștia fug în lume, unde, cel mai mare ajunge împărat având ca prim sfătuitor pe fratele mijlociu, iar cel mic călătorește mai mult, nevoit a trece prin mai multe încercări.

Cum vremea trecea în rostul ei, s-a întors acasă și negustorul nostru, unde, spre mâhnirea sa, nu

și-a mai găsit copiii, iar nevasta necredincioasă, se arăta destul de dusă la vorbă ca vântul, adică schimbătoare. Și astfel, ajung cei trei la judecata împăratului ce era tocmai feciorul cel mare. Acesta face judecata dreaptă întrebându-l pe negustor dacă văzându-și acum copiii i-ar recunoaște. Acesta răspunde afirmativ, și uitându-se mai bine la împărat și ajutorul său, își află astfel copiii cei dragi, iar cei doi ce-i înșelaseră pe toți, femeia și dascălul, se prefăcură la ruga bunului Dumnezeu în două stane de piatră și „împăratul porunci să puie stanele de o parte și de alta la scara palatului, iar negustorul rămase la curtea împărătească”.

În tot acest timp fratele cel mic, umbla prin lume unde, într-o vreme stând la un pescar, află că într-un ostrov locuiește o măiastră. Căzându-i dragă, feciorul o tot vede dându-i de fiecare dată pungi cu galbeni. Lacomă, măiastra cu licori date feciorului să bea, acesta scoate dintr-însul inima găinii și ajunge astfel sărac și fata-l alungă.

Necăjit, merge mai departe în lume unde ajunge la coliba unui pescar, învățând pescuitul. Într-o bună zi, prinde o mreană în care curățând-o găsește „în loc de lăpți o covățică mică de piatră.”

Aceasta fiind fermecată se umplea cu galbeni.....de câte ori era plină cu apă și feciorul în-cerca să o ducă la gură. Fuge cu ea la aceeași mă-iastră care-i picase dragă și rămâne de data aceasta fără covățică, femeia dovedindu-se a fi foarte laco-mă. Rămas fără bani dar și fără adăpost, feciorul nostru pleacă iar în lume și iacă, ajunge într-o zi la o apă curgătoare în care se scaldă. Fiindu-i foame de la o vreme vede pe partea cealaltă a râului niște smochini. Trece apa și-ncepe a mânca smochine că vezi Doamne, nu mai mâncase nimic de două zile. Dar cum le mânca simțea că se schimbă în altceva și așa află la un moment dat că era... măgar.

Supărare mare pe el și cum să mai dea ochii cu lumea, iar în pădure nu putea intra de frica sălbăticiunilor, așa că toată ziua umblă plângând și

flămânzind, dintr-o parte în alta. Și căutând el de mâncare, dădu peste niște roșcove pe care cum le mânca simțea că încetul cu încetul se face iar om.

Și feciorul nostru se hotărăște a-i veni de hac măiestrei, așa că adună smochinele într-un coșuleț și plecă la ostrov. Lacomă, femeia nu se bucură că-l vede ci se gândește cum să pună mâna pe coșuleț știind ea că ceva o fi ascuns în el. Și astfel, „lăcomia strică omenia” și „după plată și răsplată” căci măiastra și slugile sale se prefac în măgari.

Feciorul prinde cârdul de măgari și pornește să-și caute frații. Îi află de la o vreme și toți se bucură de revedere, aflând unii de la alții ce-au pățimit în vremea când nu s-au văzut. Între timp, cel mic dintre frați rămâne la curtea împărătească și ceru un grajd pentru măgarii săi. Nu-i preschimbă imediat în oameni ci-i mai lăsă să se perpelească, măiastra purtând toată vina. Dar, după o vreme, la hatârul fratelui mai mare, împăratul, fratele cel mic, prefăcu măgarii iar în oameni, dându-le să mănânce roșcovane. Rămaseră cu

toții mirați de frumusețea fetei care, mulțumindu-i împăratului că i-au făcut pe toți oamnei, voiește să-l ia și de bărbat pe cel mic, rugându-l să o ierte penru toate neajunsurile ce i le-a făcut.

Feciorul cel mic se bucură căci și el o iubea la rândul lui și astfel s-au nuntit mult și bine la împărăție iar cei ce-și căutau dreptatea și povețele bune, venau la acel loc știut acum ca „La cei trei frați împărați”

Cum or fi fost **ouăle**? Dar **pastrama**? Da **friptura de găină**? Rămâne a afla din... **rețete**.

1) – Pastramă de vacă

Să iei un giunc gras, să se scoată toată carnea ce macră și cu grăsime, apoi să se taie tot bucăți, cât de două oce numai de trei degete de groasă. Apoi să le pui într-o covată și să tot pui un rând de carne de aceea și un rând de carne de aceea și un rând de sare și în toate zilele să se întoarcă. Să le ție opt zile așa. Apoi după opt zile, să le iei și să le speli în două ape și tăind o

bucățică să o frigi, ca să vezi de este destul de sărată. De va fi prea sărată, să o mai speli o dată. Apoi, puind o pânză pe o masă, să așezi bucățelele de carne pe pânză, să pui altă pânză deasupra și teascul și să șadă descuite 24 ceasuri. Apoi să iei jumătate ocă silitră, 100 dramuri chimion, cernute, 20 căpățâni usturoi și cinci chipăruși pisate; le amesteci bine la un loc și le moi cu o ocă de vin bun. Apoi iei cele bucăți și le ungi cu cele mirodenii și pe o parte și pe alta și le pui să șadă o zi într-o covată, ca să ieie miros. Apoi le înșiri pe o sfară și le pui afară, ca să se zvânte bine. Când vor fi bine zvântate, se pot mânca crude și fripte.

2) – Pastramă de mascur

Să iei piciorul cel de porc scos pentru pastramă și, spălându-l bine, să presari peste el silitra trebuincioasă, enibahar, sare și usturoi și să-l pui în salamură să șază trei săptămâni și pe urmă să îl scoți și să îl ții trei zile la teasc și după aceea îl pui la fum , unde să steie patru săptămâni, însă la fum de măsură.

Și apoi o iei de la fum și de voiești, o ferbi cu vin în care pui trei cepe, lasi de ferbe sau un ceas și jumătate sau mult două ceasuri și-atunce-i gata.

3) – Despre găină

Se curăță de măruntaie și i se despart copanele și pieptul în două pe lung, care se prăjesc, obidite prin făină albă, în grăsime încinsă- dacă se poate tot de pasăre, căci aceea are o fără de seamă dulceață pe care o dăruie. În cratiță, peste bucățile de carne rumenă, se aruncă apoi câteva cepe mari, din cele de apă, cu harbuzoaicele lunguiețe și țepene, tocate cu lacrimi, iar când ceapa ruginește de dogoare, se pune boia de ardei roșu dulce, dar și un vârf de cuțit iute, cât să spurce, se mai toarnă de-o litră de vin alb din cel pietros; pătlăgelele tot sângerii, bine coapte și dezbrăcate de piele, întregit i se mai cuvin acestei mâncări care se fierbe de acum până ce, apăsată, carnea se desprinde ușor de pe os, când se botează cu smântână și se înfățosează fierbinte lingavului după aemenea scorneală.

4) – Anghemacht de găină

Se caută și se află o găină, care n-a fost decât o dată cloșcă în viața ei, grea și durdulie, și, după ce se curăță și se spală cu apă rece, se fierbe până la spumă, care se aruncă. Acum îi mai punem la fiert un morcov, un păstârnac, un pătrunjel și o rădăcină de țelină. Alături îi potrivim sosul ei: într-o tigaie cu unt topit, fierbinte, se presară câteva dramuri de făină albă și lasă să se prăjească doar puțin, iar de stins se stinge cu zeama găinii, cea în care a fiert. Și tot acum i se cântărește sarea și piperul negru, râșnit. Când a isprăvit de fiert, se toarnă peste găina fra-gedă, rotundă și galbenă, se picură deasupra zeamă de lămâie, iar împrejur se aruncă felii subțiri tot de lămâie, dar fără sâmburele amar.

5) – Friptură de pasăre pane

Pentru șase porții:

- picioare de pasăre (piept)
- făină
- pesmet

- piper
- unt
- ouă (două)
- sare

Se spală picioarele de pasăre, se svântă cu un șervet curat, se dă un praf de sare și piper și se trec prin: făină, ouăle bătute și pesmet. Se prăjesc în unt încins având grijă de a le întoarce spre a se rumeni frumos pe toate părțile. Se curăță osul piciorului la un capăt și se învelește într-o fâșie de staniol. Se servește cu garnitură de cartofi, mazăre și salată după gust.

6) – Ou copt în spuză

Se caută cu un vătrai spuza (cenușa) dacă este fierbinte destul, apoi se ia oul și se limpezește (se spală) în apă curată după care se culcă, ca să se coacă, în locul făcut, având grijă să fie întors pe toate părțile. Să se aibă grijă a nu lăsa să-i crape coaja ci doar să se ruminească. Se scoate apoi din spuză și se lasă o clipă să se odihnească (răcească) apoi îi bun de mâncat, după ce se curăță de coajă.

7) – **Ou fiert**

Se pune la fiert într-un vas apă cu sare. Când apa clocotește, se lasă înăuntru oul în așa fel încât să fie acoperit cu totul. Se lasă preț de vreo cinci minute după ce a început iar să clocotească. Se scoate cu ajutorul unei lingurițe și se lasă un minut în apă rece. Când s-a curățat s-a vedea că este înăuntru atât albușul cât și gălbenușul tari.

Și povestea înainte mult mai este!

6.7 – **Înșir-te mărgăritari**

Apărut în anul 1882 și publicat în **Legendele sau basmele românilor**, basmul „Înșir-te mărgă-ritari” surprinde lupta dintre bine și rău și triumful/ izbânda celui dintâi.

Dacă până în acest moment toate celelalte basme au fost pe scurt povestite, fiind surprins esențialul și apoi bunătățile gătite, de data aceasta, deoa-

rece personajele își spun propria poveste, am crezut de cuviință s-o ascultăm așa (Ispirescu P. – 1997):

"- A fost odată trei fete cari munceau in câne-piște, înșir-te mărgăritari; și trecând p-acolo un fe-cior de boier mare, înșir-te mărgăritari. Fata cea mai mare zise: "De m-ar lua pe mine de soție fe-ciorul ăla de boier, eu i-aș îmbrăca curtea cu un fus. "Înșir-te mărgăritari". Fata cea mijlocie zise: „De m-ar lua pe mine de soție feciorul ăla de boier ce trece p-aci, eu i-aș sătura curtea cu o pită. "Înșir-te mărgăritari. Fata cea mai mică zise și ea: "De m-ar lua pe mine de soție feciorul ala de boier, eu i-aș face doi feți-logofeși cu totul și cu totul de aur. „Înșir-te mărgăritari". Feciorul de boier luă de soție pe fata cea mai mică și, dacă o duse acasă, îi dete spre slujbă pe fata unei țigance.

"- Mai trecu ce mai trecu si soția boierului rămase grea. Când fu la ceasul nașterii, boierul nu era acasă. Soția lui trimise pe țigancă să-i aducă o moașă; și ea aduse pe mă-sa. Înșir-te mărgăritari. Bahnița de

mă-sa dacă veni zise că pe la dânșii p-acolea este obiceiul ca doamnele când nasc să se suie în pod și moașa să stea la ușa podului cu ciurul. Doamna crezu. Se urcă în pod și născu doi feți-logofeți cu totului, totului de aur. Înșir-te mărgăritari. Cioroaica cum văzu minunea asta, se duse de îngropă copilașii în băligarul de la grajd, și puse în ciur doi căței fătați de curând, pe care îi arătă boierului, spuindu-i că astfel de odrasle i-a nascut soția. Înșir-te mărgăritari.

Boierul se mânie pe soția sa, și o pedepsi, facând-o slujnica țigancei, iară pe țigancă o lua de soție. Din băligar crescuseră doi meri cu coaja de aur. Țigancă, cum îi văzu, se ținu de capul boierului ca să-i taie și să-i facă scânduri de pat. Peste noapte când se sculară, scândura de sub boier zise: "Dado, greu ți-e ție?" "Greu, că este păgâna pe mine, dară ție greu ți-e?" "Mie nu-mi este greu, că este tata pe mine." Înșir-te mărgăritari.

- Atunci bahnița, care auzise ce vorbise scândurile, stăruie cu dinadinsul la bărbat-său, până ce

tăie scândurile. Ea le facu țândări și le puse pe foc. Două scânteioare săriră pe coș și căzură în grădină. Din aceste scânteioare, răsăriră două șteble de busuioc. Boierul avea un mielușel; el scăpă în grădină și mănca din acest busuioc. Îndată i se auri lâna. Înșir-te mărgăritari. Cum văzu cioropina și această minune, se prefacu că e bolnavă și ceru de la bărbatu-său să-i taie mielul, că se va însănătoși de va mânca din el. Acesta se împotrivi. Ea stărui. Și ca să scape de găra-mâra, că nu-i mai tăcea fleoanca, puse de-l tăie. Înșir-te mărgăritari. Țiganca trimise pe o credincioasă a ei cu mațele mielului să le spele la râu; și ca să nu lipsească nici un mățisor, i le dete pe număr. Credincioasa spălându-le, se rupse un crâm-peiaș și-l dete pe râu. El se opri pe un prund, și noi ieșirăm de acolo. Înșirte mărgăritari."

- De acolo ne luă o babă și ne duse la casa ei, unde ne crește ca pe copiii ei. Boierul, stăpânul acestei moșii, facu o șezătoare, și venirăm și noi, și

iacătă-ne, teferi cum ne-a născut muica. Înșir-te mărgăritari."

Și în felul acesta află boierul tot adevărul, plânse de bucurie că-și găsise feciorii și pe mama lor, iar pe țigancă o pedepsi cum nu se poate de aspru.

Oare ce gust or fi având **merele**? Dar **mielul**? Cum l-o fi pregătit? Și drobul? Aflăm doar din... **rețete**:

1) – Mâncare de miel

Tai felii de carne macră, le bați și le sarează, apoi le pune în tingire cu puțin unt, pătrunjel, ceapă, morcovi, cimbru, coajă de alămâie – toate tăiete mărunțel – le pui în unt și feliile de carne deasupra și le lasă să se rumenească. Apoi scoți bucățelele de carne și mai pui puțină grăsime și le lasă de fierb. Apoi strecoară sosul prin sită și pune carnea înă-untru să mai fiarbă puțin.

2) – Miel prăjit friptură

Iei carne de miel și tai tot felii și pe urmă o fierbi cu puțin unt. Apoi, după ce se răcorește, o

tăvălești în ou și o presari bine cu posmag și o prăjești în grăsime, apoi o pui în farfurii și presari petrunjel deasupra.

3) – Fritură de miel la tavă

Tai mielul în două, de-a lungul coloanei verte-brale, îl cureți și-l ștergi (e mai bine decât să-l speli) îl sărezi și-l bagi într-o tavă cu grăsime bine încinsă. Bagi tava la cuptor.

Cuptorul trebuie să fie bine încălzit de-un foc zdravăn. Din când în când, ungi mielul cu pana muiată în zama lui și dacă-ți place și untdelemn.

Când începe coaja să se scorojească, rume-nindu-se frumos, nu-ți mai rămâne decât să-l așezi pe o farfurie caldă, să-l garnisești cu cartofi prăjiți și să-l aduci la masă. Dacă nu ai salată verde, care i se potrivește cel mai bine, o poți înlocui cu murătură în saramură sau în oțet de vin.

4) – Drob

Tocătura se face din măruntaie: ficat, inimă, plămâni, rinichi, splină. Le speli, le opărești, le speli iar

și le pui la fiert în apă cu puțină sare. După ce au fiert, le lași să se răcească. Pe urmă faci tocătura pe care o preferi. Prăjești în grăsime ceapă tăiată mă-runt. Când s-a prăjit ceapa, torni peste ea tocătura, adăugând și ceapa verde tăiată mărunt și le lași la prăjit încă 5 minute. Tragi apoi la o parte și, după ce s-a răcit puțin tocătura, adaugi sare, piper și unul sau două ouă, le amesteci și le bagi în prapur. Se înțelege că, în tot timpul acestei operații, prapurul a zăcut în apă rece, unde e necesar să stea cel puțin o oră. După ce ai umplut prapurul cu tocătura, dându-i o formă rotundă, îl tăvălești prin făină și ou, îl prăjești în grăsime încinsă la foc iute, până ce prinde o coajă frumoasă de culoare aurie și-l așezi apoi la gura cuptorului, să se pătrundă bine, fără să se ardă.

5) – Plăcintă de miel

O coptură de carne de miel, alcătuită așa: tocăm până ostenim carnea și-o frământăm ca pe-un aluat cu sos alb din lapte, unt, puțină smântână, făină de grâu, cernută, piper, sare și nucșoară, la care adău-

găm bulion de roșii și smântână grasă și-o așezăm în tavele strâmte, cu margini înalte, neuitând să băgăm în tocătură ouă cojite, fierte tari și întregi și lăsăm în seama cuptorului restul.

6) – Pulpă de miel la cuptor

- pulpă de miel
- lămâie
- sare
- piper
- untdelemn
- boia de ardei
- vin roșu

Se spală pulpa, se șterge cu un șervet curat, se unge cu untdelemn, se stropește cu zeamă de lămâie și se dă un praf de sare, piper și boia. Se așază în tava în care s-a turnat vinul și se dă la cuptor, având grijă să turnăm sos peste friptură din când în când.

După cum se constată, basmul românesc surprinde din obiceiurile bucătăriei, dar am putea re-marca faptul că, aici, față de lumea poveștilor lui Ion Creangă,

nu găsim o abundență de mâncăruri, ceea ce nu contestă cumpătarea și-nțelepciunea populară.

Făt – Frumos era întotdeauna „înalt ca bradu” iar Ileana Cosânzeana „mlădie ca o trestie” fapt ce atestă existența nu numai a unei recunoașteri a implicării naturii în metafora vieții, dar și un echilibru a celei din urmă, iar basmele culese și lăsate nouă de Petre Ispirescu, dovedesc din plin acest lucru.

Dacă pentru începutul basmului, am delimitat o formulă standard, și pentru finele său, găsim acel ceva sub forma:

„Ș-am încălecat pe-o șa

Și v-am spus povestea așa

Și-am încălecat pe-o roată

Și v-am spus povestea toată.”

(chiar dacă nararea este un... basm).

Capitolul 7



În lumea lui... Anton Pann

7.1 – Povestea vorbei – despre mâncare

Vorbele lui Anton Pann 1796-1852 rămân adunate sub forma „culegerilor de proverburile, zicale sau povestea vorbei” având ca lait-motiv, cuvântul: **despre...**

Astfel, Anton Pann, nu face decât să prezinte lumea mai luminoasă sau mai întunecată, mai bună sau mai rea, mai veselă sau mai tristă, făcându-ne a înțelege că **lucrarea sa a fost atenționare prin cuvânt**, neuitând a ne aminti că toate cele de față sunt:

„De prin lume adunate

Și iarăși la lume date”.

Pentru că aminteam anterior **despre**, încercând Anton Pann a ne introduce într-o lume în care cuvântul își are valoarea și încărcătura sa plină de înțelepciune populară, ne permitem a aduce în atenție câteva proverbe legate de mâncare, mai precis **despre mâncare**, cum ar fi:

◆ - Omul trăiește cu ce bagă în gură.

◆ - Pântecele omului n-are fereastră ca să i se vază ce a mâncat.

◆ - Pâine cu sare e gata mâncare.

◆ - Dintr-o ridiche patru feluri de mâncare se fac: rasă și nerasă, cute și felii.

◆ - Cine mănâncă puțin mănâncă de mai multe ori.

◆ - Cine mănâncă mult mănâncă de puține ori.

◆ - Omul nu trăiește să mănânce, ci mănâncă să trăiască.

De aceea:

Măncarea de dimineață las-o pentru seară.

Și

Lucrul de seară nu-l lăsa pentru dimineață.

◆ - Astăzi să mănânci cât un bou mâne ceri să mănânci cât doi.

Însă

Și-un nebun mănâncă nouă pâini, dar e mai nebun cine i le dă.

◆ - Orice lucru când e mai puțin să pară mai cu gust.

◆ - Omul care este harnic, totdeauna are praznic.

◆ - Azi are, saturday zece, și mâne flămând petrece.

De aceea

Gândește de astăzi și pentru mâine.

În această contextualitate, **măncarea** trece dintr-o stare în alta,

adică:

- de la bucurie la tristețe

- de la proces la atitudine
- de la plăcere la durere
- de la chibzuință la nechibzuință
- de la faptă la răsplată
- de la vorbă la înțelepciune

astfel încât, zicala, proverbul, să notifice esența unei, practic, experiențe de viață pe care trăind-o și-o însușești ca atare, iar dacă ești în pragul ei, să te atenționeze „vezi, ai grijă, ferește-te!”

Se remarcă cu ușurință elementele ce creionează calitatea vieții și stilul de viață, fapt ce determină persoana în cauză a conștientiza pericolul pe care nesăbuiința și „slobozenia gurii” pot cauza schimbări atât la nivelul trupului cât și al sufletului. Nemaiavând o limită la ce mâncăm, vom ajunge în situația în care nu ne mai interesează nici:

- ce suntem - cine suntem
- cum arătăm - de ce suntem așa
- când ni se întâmplă acestea - cât suntem
(arătăm)

- unde ne e locul

răspunsuri care, codificate ne-ar îndrepta spre carențe afective prefigurate în scăderea stimei și încrederii de sine, determinând substanțiale modificări chiar ale rolului, poziției și statusului nostru social, pornind atât de simplu de la o vorbă **despre mâncare**.

7.2 – Năzdrăvăniile lui Nastratin Hogea

Cu același **iz** de zicală, proverbe, înțelepciune populară provenită dintr-o experiență care în final are ca scop atenționarea celor în cauză, **Nastratin** este, precum spune Anton Pann, acel hogea (dascăl, învățător) care povestește cele trăite, auzite, observate sau întâmplare într-un timp dat și-un spațiu geografic anume.

În cazul nostru, ne vom opri asupra acelor „năzdrăvănii” legate de:

a)– Pâinea, la foame udată

E cea mai dulce bucată.

b) – Când se gătește în laturi

Numai din miros te saturi.

Și – făcând parte din ciclul „Năzdrăvăniile lui Nastratin Hogea” apărute de sub lumina tiparului în anul 1853, la București.

Pentru o înțelegere mai clară a mesajului trans-mis de autor, vom trece la transcrierea în întregime a textului celor două „năzdrăvănii” și anume:

a) Nastratin Hogea odată pe fiul său l-a întrebat

Nicăieri zaharicale vreodată d-a mâncat

Copilul său îi răspunse că n-a mâncat nicidecum

Hogea îl întreabă iarăși:

- Dar ce mănânci tu acum?

- Pâine uscată cu apă.

Hogea zise:

- Așadar,

Socotești tu c-ar fi-n lume vreun al mai dulce zahăr

Ca astă pâine uscată ce o uzi și o îmbuci,

Cu atâta gust și foame cât ș-altuia poftă aduci?

Din schimbul de replici ce constituie dialogul dintre Nastratin Hogeia și fiul său, surprindem uimi-rea pe care o trăiește tatăl atunci când descoperă că pâinea uscată cu apă, mâncată de propriul copil, are mai bun gust și mai mare valoare decât zaharicalele pe care le-ar fi putut mânca vreodată.

Faptul că fiul descoperă „dulceața pâinii uscate pe care-o udă și-apoi o îmbucă” determină reflecția din partea lui Nastratin Hogeia de a înțelege că personalizarea celor cu care ne hrănim, pot aduce „și altuia poftă”.

Oare care erau **zaharicalele** pe care niciodată n-ajunsese a le mânca feciorul său și după ce **rețete** s-or fi preparat?

Și după M. Kogălniceanu și C. Negruzzi la 1841 când vedea lumina tiparului cartea „200 rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești” încercăm a da câteva rețete la ceea ce noi conside-răm că pentru fiul lui Nastratin Hogeia ar fi zaha-ricale (adică, ceva dulce) și anume:

1) Bezele

Pui 8 albușuri pe un talger și pui talgerul de șade pe gheață două ceasuri, apoi îl faci omăt. Iei o litră zahăr pisat subțire și puind tot câte o linguriță în omătul cel făcut de ou, o amesteci până se mântuie zahărul. Pe urmă pui pe tavă hârtie și-l dai în cuptoriu, însă cuptoriul să fie slab, și să șadă ca o jumătate de ceas.

2) – Scoarță

Să iei 40 dramuri zahăr cernut, îl pui în alu-atul de la două albușuri, îl amesteci până se va îngroșia. Pe urmă pui coaja de alămâie, un gălbenuș de ou și făină cât vor trage două ouă, le amesteci tare bine. Ungi tava cu ceară, le întinzi subțire, le presari cu migdale pisate amestecate cu zahăr și, cocându-le le tai.

3) – Alt fel de scoarță

Iei omătul de la trei albușuri de ouă, pui zahăr cât trag trei ouă, le mesteci un ceas; apoi pui făină cât trag două ouă, coajă de alămâie, un gălbenuș de ou, le mesteci bine. Ungi tava cu ceară, le întinde ca de

jumătate de deget de gros, le presari cu zahăr pisat și cu migdale sau le faci glas.

4) – Prăjituri de zahăr

O litră de zahăr, 50 dramuri făină picluită și 35 dramuri migdale. Pui zahărul în jumătate, migdalele iar în jumătate și le pui la un loc. Pe urmă strici 8 gălbenușuri de ou, le freci cu lingura și, când va fi focul gata, rădici și albușul și-l pui la un loc cu celelalte. Atunce pui pe tablă zahărul și migdalele care au rămas, le hăcuiești mărunț, le presări pe deasupra și le dai la cuptoriu, să se ruminească.

5) – Gugoașe de ciocolată

Iei 40 dramuri zahăr pisat, pui 410 dramuri de ciocolată rasă tare subțire, o amesteci cu zahăr tare bine. Apoi iei albușul de la două ouă, îl faci omăt, îl amesteci la un loc cu zahărul și le faci gugoșele. Le pui în cuptoriu numai de-abia cald.

6)– Glas:

La un albuș de ou pui jumătate de alămâie și zahăr cât socotești, îl mesteci bine, faci un cornet de

hârtie și puind câte puțin glas înăuntru, începi a împodobi acele ce voiești.

7)– Rahatlocum

Dramuri:

- 300 zahăr
- 600 apă
- 50 Nesaste; zamă de la jumătate alămâie;

aceste sunt pentru rahatlocum moale, iar pentru vârtos:

- 300 zahăr
- 600 apă
- 30 Nesaste; zeamă de la o alămâie și jumătate.

Cum se face întâi:

Pui zahărul cu 50 dramuri apă și va sta la foc până se va topi. Luându-l de la foc, să-l strecuri și cu o litră de apă ce-au mai rămas să se amestice nisesteaua și apoi să o strecuri prin astariu curat și o pui cu zahărul și cu o lingură de lemn, să se amestice zahărul cu nisesteaua și îndată să se puie pe foc, să fiarbă, însă tot să se amestice, fără încetare. Legatul se va cunoaște că:

luând cu vârful cuțitului și răcindu-să, vei atinge de mână și de nu se va lipi, apoi va fi legat, iar de se va lipi apoi trebui să mai fiarbă. Și, dacă se va lega, să se iei de pe foc și, să arunci mirodenii de care vei vre. Apoi să o torni într-o tavă, însă tava să fie unsă cu unt de migdală și fără să se atingă cu mâna sau cu lingura. Și, dacă se va răci bine, să iei zahăr pisat și cernut foarte subțire și aruncându-l asupra unei hârtii, îl vei tăia după obicei și pe urmă să-l învălești în zahărul cel pisat.

b)– Nastratin Hogeana într-o seară la fereastră cum ședea

Își lungea nasul aiurea, p-alții fără a-i vedea;

Trecând unul din prietini:

- Ce miroși? l-a întrebat.

- Vecinul meu – el răspunse- gătește scumpe mâncăruri

Și de-al lor miros mă satur, trăgându-l cu gust prin nări.

Ce-ar fi putut găti vecinul lui Nastratin Hogeana de acesta se și săturase doar „trăgând mirosul cu gust

prin nări?” Nu știm, dar să presupunem că, vecinul își gătea mâncărurile scumpe după **rețetele** renumite ale lui M. Kogălniceanu și C. Negruzzi – 1841, și-atunci ar fi mâncat:

1) – Ouă franțuzești

Iei ouă și le fierbi vârtos, apoi faci puțin unt și-l amesteci bine cu ouăle și pui și puțin pătrunjel verde, apoi le faci chiar ca ouăle și le moi în albușul cel de ou, și le tăvălești bine în posmag și le prăjești în unt și faci garnituri.

2) – Saleamuri

Iei carne macră și buturile de mascur și o grijește tare bine. Apoi o hăcuiești și o pisezi până se face moale. Apoi iei slănină și o hăcuiești și o amesteci cu carnea. Pui și sare – la o oca de sare 50 dramuri silitră- și piperiu cât vei socoti și puțin usturoi. Amesteci aceste cu carne bine, și apoi îi umpli în mață de vacă tare îndesat, cu pușca cea de cârnați, și îi învălești cu sfară, în laț. Îi pui două sau trei luni la vânt, apoi îi pune la fum și urmează ca cu mușchii (după două săptămâni

se pot mânca, când vor șade trei sau patru săptămâni la fum).

3) – Supă de raci

Să se iei douăzeci raci și să se spele bine și să-i fiarbă în zeamă de carne bună. Apoi să-i scoată și să le iei cojile și carnea din picioare; apoi cojile toate puse în piuliță și pisate tare bine. Apoi să iei puțină grăsime și o înfierbântă și să pui cojile cele pisate înăuntru să se prăjească puțin, și apoi să pui jumătate lingură făină înăuntru și să se mai prăjească puțin. Apoi să se strecoare acea grăsime printr-o petică și cojile acele să se puie iar în zama în care au fiert racii să mai fiarbă bine. Apoi grăsimea aceea strecurată să se puie într-o tigaie să se înfierbânte și să se puie o lingură de făină înăuntru și să lasă să se umfle, dar nu să se ruminească; și apoi să o toarne zama aceea în care au fiert racii și să o strecuri prin sâță și să mai fiarbă puțin. Apoi să tai franzelă rumenită și să pui în masă împreună cu codițele și cu picioarele racilor și să torni zama peste dânnșii și să dai la masă.

4) – **Supă franțuzească**

Le o căpățână de curechi nemțesc, un caralab, morcovi, cartofe- de fieștecure potrivă- să le tai ca tocmagii, apoi ia patru ori cinci ciuperce și le taie în frunze. Apoi pui toate la un loc și le pui pe foc cu grăsime prăjită și să prăjești jumătate de ceas. Apoi le pune puțin piperiu și floare de nucșoară, apoi toarnă zama de carne și le fierbe bine. Apoi o toarnă peste felii de franzelă prăjită.

5) – **Hulubi în papiloturi**

Le patru sau cinci hulubi, să-i cureți și îi taie în două, în lung, le pune sare și îi bate cu muchia cuțitului, ca să se lățească puțin; și apoi iei perunjel verde, ceapă și ciuperce și maiurile hulubilor și câteva sardele, piperiu și să le pisezi toate la un loc; apoi slănină și o tai în frunze subțire. Apoi pune hulubii pe o hârtie albă și pune frunzele cele de slănină pe hârtie și întinde dinăuntru împlutură și pe deasupra iar slănină, și așa toate. Și să tai hârtia frumos, apoi îi pui pe un grătariu uns cu unt și îi frigi încet, până se gătesc.

6) – **Limbă cu sos de sardele**

Fierbi limba în oală, o pui cu sardele, slănină tăiată, scoți limba din oală, să iei pelea apoi degrabă, o spicuiеști cu sardele și cu slănina cea tăiată și o pui în frigare. Pui dedesupt în tigaie o bucățică de unt; puțină smântână să tot torni peste limbă de vreo trei ori. Apoi o presari bine cu posmag, să storci și zeamă de lămâie, să mai torni sos încă o dată și scoți din frigare și, puind-o pe farfurii îi torni sosul deasupra și-i gata de pus pe masă.

7) – **Curechi nemțesc umplut**

Iei căpățânile nu prea mari și le scobești înăuntru. Apoi iei și miezul acel scobit și-l fierbi cu sare. Pe urmă iei carnea și o hăcuiești cu puțină ceapă, cu puțină pâne muiată și curechiul acel fiert, mărunțel. Apoi freci puțin unt, pui înăuntru două linguri smântână și le mesteci toate bine la un loc; apoi umpli curechiul acel scobit, apoi îi faci iar calup de curechi, îl leagă cu ață și îl fierbi în apă cu sare. Apoi le tai felii, și le așază în farfurii și le faci un sos deasupra.

8) – Sos de unt pentru bucate

Să pui puțin unt să se încălzească până se va topi numai. Apoi pune trei linguri făină și lasă să se ruminească. Apoi pui înăuntru zeamă și trei linguri și o lasă să scadă și este gata.

9) – Pept de căprioară cu sos

Să speli peptul de căprioară și să tai coastele și să le sărezi să le pui în tingire și pui: vin, oțet, și apă. Apoi să pui o ceapă împănată cu cuișoare înăuntru, cimbru, rozmarin, piperiu și îmbiri și lasă peptul de căprioară acolo, până s-a muiat, apoi îl scoate. Pune într-o tingire puțin unt, trei cepe mici tăiete și pune peptul înăuntru și lasă să se ruminească pe amândouă părțile. Apoi pui trei linguri posmag pisat peste pept și-l mai lasă puțin să se ruminească. Toarnă peste dânsul oțăt acel din care au fert peptul- pe atâta pe cât trebuie pentru sos- pune puțină smântână și coajă de alămâie, puțin zahăr ars și-l mai lasă jumătate de ceas de mai ferbe. Apoi pune-l în farfurie și toarnă sosul deasupra.

10)– Sos cu smântână pentru vânat

Când a fi vânatul pe jumătate fript, să iei o litră făină și o litră smântână acră, să le mesteci bine. Apoi ungi friptura cu sosul acesta, să o mântui de fript. Apoi celălalt sos, cât rămâne îi pune puțină coajă de lămâie și puțin cimbru și-l fierbi puțin. De va fi prea subțire, să pui o lingură de făină să se ruminească, apoi o toarnă peste friptură. Și poți pune și capere înăuntru, în sosul acesta.

11)– Zălatină de toporași

Să iei 60 dramuri toporași – numai frunzele de la floare – și le opărești cu o litră de apă clocotită și o lași până se limepezește. Apoi torni apa aceea peste 40 dramuri zahăr și pui și zeamă de la două alămâi și o lași puțin să fiarbă. Apoi pui înăuntru trei dramuri clei topit, de moron, o lași să se răcorească și o strecuri printr-o pânză, în calup.

12) – Zălatină de portocală

Să freci 84 dramuri zahăr, pui patru portocale mari și două alămâi. Pune zahărul în tingire, stoarce

acele portocale și alămâi peste dânsul, pune și jumătate ocă vin tare bun și lasă să fiarbă bine jumătate de ceas. Apoi pune zece dramuri clei topit și-i mai dă un clocot și-l strecoară în calup așezat pe gheață.

13) – Tort de migdale negre

Iei 88 dramuri migdale, le ștergi bine, iei pelița lor, le pisează. Apoi pui într-o strachină 14 gălbenușuri de ouă și omăt de la 6 albușuri și 50 dramuri zahăr și le bate până se îngroașe bine. Apoi pune coajă de alămâie și jumătate bucată de ciocolată, dacă va fi de cele mari și migdale și le amestecă bine, le toarnă în calup și le coace. Apoi faci omăt de la un ou, două linguri de zahăr și jumătate bucată ciocolată și le mestică bine la un loc. Apoi, făcând o leică mică de hârtie, toarnă ciocolată deasupra, îi faci flori și iarăși dai la cuptoriu, să se usuce.

14) – Lapte zburat

Pentru câte persoane voiești să faci pe atâtea ouă pui cu totul și pe atâtea coajă și de lapte. Apoi le bați tare bine, pân se face ca o spumă și pui puțină sare,

coajă de la o alămâie și zahăr cât vei voi de dulce. Ungi calupul cu unt, o torni în calup și o pui pe jărat, puind jărat și pe capac. Și fiind coaptă cu totul o dai pe masă.

Remarcăm în acest context că, există un anumit echilibru între cumpătare și nechibzuință, fapt ce denotă și o anumită experiență în a alege „cele trebuincioase gurii”.

Apelarea la rețetele timpului aduc acele vremuri alături de rostuirea și filosofia vieții, gama largă de „cele ale mâncării”, făcând aluzie și la înțelepciunea ce ne lipsește câteodată:

Căci:

„Toate la vremea lor date

Sunt ca și o sănătate.

Și,

Lucrul la timp dăruit

Prețuiește îndoit.”



Concluzia

Aflându-ne la capătul unui periplu psihogastro- literar cum l-am denumit noi, considerăm că interdisciplinaritatea de la care am pornit, a putut fi susținută prin „proba scrisă cât și practică”, aflând astfel din tainele și înțelepciunile celor asupra cărora ne-am oprit în demersul nostru logistic, gătitul și cititul/ scrisul.

Totodată, am gândit o formă inedită de a reechilibra hrana pentru trup cu cea pentru suflet, astfel încât să ne revigorăm mințile, nelăsându-ne pradă lăcomiei și îndestulării.

Dacă din tot parcursul cărții ați reținut un cuvânt sau o rețetă, știm că sunteți pe drumul cel bun, al cumpătării și echilibrului, dând și savoare licorii plină de înțelepciune.

De asemenea, cartea își are valoarea sa și sub aspectele amintite anterior, deoarece, conștientizează faptul că informația, **mesajul** pornind de la **cauză** și ajungând la **efect**, declanșează **reacția**.

Care va fi **reacția**? Credem că timpul și înțelepciunea le va rezolva pe toate, doar că pentru hulpavi, leneși, gurmanzi și haplea, nu mai este... loc iar tradiția pentru o hrană sănătoasă, atât pentru trup cât și pentru suflet, să rămână, retoric înțe-bându-ne iar dacă „mâncăm pentru a trăi, sau trăim pentru a mânca”, neuitând nicio clipă că suntem ființe și nu obiecte, noi înșine, dovedindu-ne că nimic nu ne poate opri de a înfăptui binele, atunci când dorim și vrem acest lucru.



Siesta

Și cum era de înțeles, după o asemenea... ghiftuală de scris și gătit, iaca, gata suntem cu toții de-o cafeluță pe terasă sau de-o dulceață din che-seaua uitată în vreun cotlon de-o chelăreasă isteată și strângătoare de ierburi și poame pe roua dimineții, sau la drum de seară.

Dac-a plăcut? Să zicem că doar ne-am antrenat în cele ale cititului și-am devenit mai cumpătați în ale mâncărurilor, neuitând că și apa rece de izvor sau din fântână, astâmpără... doruri și ține de foame... inimii.

Ai vrea povestea celor scrise?

Ți-o pot spune doar cei care, cetindu-mi și alte rânduri tipărite au prins... gustul celor scrise, dorind supliment la pachet de... carte.

Cu ce le dreg? Cu înțelepciune, voiciune, respect și multă... iubire, iar sare își pune ficare după... gust și să nu uit și-un strop de „tinerețe fără bătrânețe și viață fără de moarte”, și-apoi, totul la foc galiș și cu măsură, ca să nu ardă focul inimii prea tare viața, s-o lase doar bine... rumenită.



Rețetar de... cuvinte

alămâie = lămâie

albie = covată

alivenci = plăcinte, turte

anghemacht = mâncare de carne cu sos

alivenci = preparat culinar făcut din făină de porumb cu lapte și brânză și copt la cuptor

batog = carne de pește sărată și afumată

blajin = blând (aici, încet)

blid = farfurie

bute = butoi

buft = tobă

brișcă = briceag

a chiti = a gândi

caralabă = gulie

calup = tipar

chipăruș = ardei iute roșu

a comânda = a comanda

chișcă = caltaboș

curechi = varză

dramuri = trei grame, fărâme

dârg = lemn special cu care se scoate cenușa din
cuptor

galbeni = bani

găluște = sarmale (în Ardeal)

hulub = porumbel

hogeă = dascăl, învățător

hârzoale = coșulețe din cetină de brad în care se
păstrează peștii

hărăbale = cantitatea care intră într-o căruță mare
pentru transportat grâne și poveri

a hăcui = a tăia în bucăți, a toca mărunț

ialoviță = vită, vacă

ienibahar = plantă exotică, întrebuințată drept condiment

jivină = animal sălbatic

litră = 100 dramuri

lapte zburat = lapte de pasăre

lopitău = unealtă din lemn care are la un capăt o bucată de lemn rotundă pe care să încapă o pâine sau o tavă

mascru = porc castrat și îngrășat

meseleu = făcăleț, sucitor

maiaua = compoziția

meleșteu = sucitor, făcăleț

mere turture = mere acre (cu gust acrișor)

nuci poleite = acoperite cu bronz strălucitor

omăt = albuș bătut spumă

ocă = unitate de măsură pentru greutate, egală cu 1,291 kg, iar pentru capacitate este egală cu 1,288l

pipotă = bătucă (la păsări)

poloboc = butoi

puhav = pufos, moale

pastelă = plăcintă

prunc = copil

posmag = pesmet

plachie = pilaf

pască = prăjitură tradițională de Paști

pizmuială = ciudă

răvaș = bilet

rânză = stomac

rahatlokum = rahat

rumineală = prăjeală

spuză = cenușă

silitră = azotat de potasiu întrebuințat drept conservant, praf de pușcă

salce = sos picant făcut din vin amestecat cu mirodenii, pentru uns unele fripturi

sălaș = casă, locuință

scoarță = crustă

a ședea = a sta

târțiță = partea posterioară a coloanei vertebrale la păsări (de unde cresc penele cozii)

a terciui = a strivi, a zdrobi, a transforma într-o pastă moale

tocmagi = tăiței

tingire = vas adânc în care se fierbe mâncare (din fontă sau aramă)

ulcică = cană

vinegretă = sos rece preparat din oțet, untdelemn, sare și piper

zlatină = gelatină

zeamă = zeamă, supă

zer = zăr

zaharicale = bomboane, fructe preparate în zahăr, dulciuri (regionalism)

Bibliografie

1. Aivanhov, O.M.(1994) – *Reguli de aur pentru fiecare zi*, Ed. Prosvet, București.
2. Bonte, P; Izard, M. (1999) – *Dicționar de etnologie și antropologie*, Ed. Polirom, Iași.
3. Bornemisza, A (1983) – *Carte de bucate din 1680*, Ed. Kriterion, București.
4. Creangă, I. (1970) – *Opere* – vol I, Ed. Minerva, București.
5. Creangă, I (1970) – *Opere* – vol II, Ed. Minerva, București.

6. Comnea – Seniatinschi G; Gheorghe, M; Gheorghe, G (1982) – *Arta culinară – mică enciclopedie practică*, Ed. Ceres, București.
7. Herseni, T. (1977) – *Forme străvechi de cultură poporană română*, Ed. Dacia, Cluj Napoca.
8. Iordăchescu, G. Bacalbașa, N., Bulancea, M. (2002) – *Antropologia alimentației*, Ed. Academica, Galați.
9. Ispirescu, P. (1997) – *Basme*, Ed. Miracol, București.
10. Ispirescu, P. (1997) – *Legendele sau basmele românilor*, Ed. Fundației Culturale Române, București.
11. Jurcovan, S. (2004) – *Carte de bucate*, ed. a IV-a, Ed. Tehnică, București.
12. Kogălniceanu, M; Negruzzi, C. (1973) – *200 de rețete cercate de bucate, prăjituri și alte trebi gospodărești*, Ed. Dacia, Cluj Napoca.
13. Mauss, M. (1993) – *Eseu despre dar*, Institutul European, Iași.

14. Mencinicopschi, Gh. (2010) – *Și noi ce mai mâncăm?*, vol. I, Ed. Coreus, Snagov.
15. Olinescu, R. M. (2000) – *Totul despre alimentația sănătoasă*, Ed. Niculescu, București.
16. Pann, A. (1963) – *Scrieri literare*, vol. II, Ed. Pentru literatură, București.
17. Pann, A. (1963) – *Scrieri literare*, vol. III, Ed. Pentru literatură, București.
18. Pașca, M. D. (2009) – *Elemente de psihopedagogie nutrițională*, Ed. University Press, Târgu-Mureș.
19. Sevastos, M. (1956) – *Carte de bucate*, Ed. Tehnică, București.
20. Teodoreanu, Al. O. (1994) – *Tămâie și otravă*, Ed. de Vest, Timișoara.
21. Teodoreanu, Al. O. (2000) – *Gastronomie*, Ed. Vremea, București.
22. Văduva, O. (1996) – *Pași spre sacru - din etnologia alimentației românești*, Ed. Corint, București.

23. Ulmu, B. (1998) – *Gastronomice... a la Păstorel*, Institutul European, Iași.
24. *** – *Album literar gastronomic* – (1982), revista „Viața românească”, București.
25. *** – *Balade, doine și basme populare* (2006) – Ed. Corint, București.
26. *** – *Basme populare românești* (1997) – Ed. Litera, Chișinău, Rep. Moldova.
27. *** – *Carte de rugăciuni* (2003) – Ed. Reîntregirea, Alba Iulia.
28. *** – *Carte de rugăciuni* (2009) – Ed. Alutus, Slatina.
29. *** – *DEX* (1975) – Ed. Academiei R.S.R., București.
30. *** – *Noul dicționar univrsal al limbii române* (2007) – Ed. Litera Internațional, Chișinău, Rep. Moldova.

Adnotări

**...de notat
ce-am gândit,
ce-am gătit
și
ce-am mâncat...**